

Кичри из зелёной чечевицы

Нужно:

- Чечевица зеленая - 50 г.
 - Рис басмати - 50 г.
-
- Кумин - 1 чайная ложка
 - Куркума - 1 чайная ложка
 - Кориандр - 1/3 чайной ложки
 - Сметана
 - Соль

Получается: 2 порции.

Приготовление:

1. Замачиваем чечевицу в кипятке на 1 час.
2. Сливаем воду, чечевицу перекладываем в кастрюлю, добавляем рис.
3. Заливаем 600-ми мл. воды, солим.
4. Добавляем молотую куркуму.
5. Перемалываем кумин и кориандр в ступке, высыпая в кичри.
6. Варим на среднем огне, до состояния густой каши.
7. Снимаем с огня, закрываем крышкой, укутываем.
8. Даем настояться 5-7 минут.
9. Раскладываем по тарелкам, добавляем сметану.

Приятного аппетита! :)