Szybkie curry z ciecierzycą

**Składniki:**

* 1 puszka ciecierzycy, odsączona i przepłukana
* 1 cebula, pokrojona w kostkę
* 2 ząbki czosnku, posiekane
* 1 puszka krojonych pomidorów
* 1 puszka mleka kokosowego
* 1 łyżka czerwonej pasty curry
* 1 łyżka oleju kokosowego
* Sól i pieprz do smaku
* Garść świeżej kolendry do dekoracji

**Przygotowanie:**

1. Na dużej patelni rozgrzej olej kokosowy.
2. Dodaj cebulę i czosnek, smaż przez około 2-3 minuty, aż zmiękną.
3. Dodaj pastę curry i smaż przez kolejną minutę.
4. Dodaj krojone pomidory, mleko kokosowe i ciecierzycę. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień i gotuj przez około 10 minut.
5. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
6. Podawaj z ryżem, dekorując świeżą kolendrą.