WEGETARIAŃSKIE CURRY Z CIECIERZYCĄ I SZPINAKIEM

**Składniki:**

* 1 puszka ciecierzycy, odsączona i opłukana
* 1 puszka pomidorów krojonych
* 1 puszka mleka kokosowego
* 1 cebula, pokrojona w kostkę
* 2 ząbki czosnku, posiekane
* 1 łyżka oleju kokosowego lub oliwy z oliwek
* 2 łyżeczki curry w proszku
* 1 łyżeczka kurkumy
* 1/2 łyżeczki kuminu
* Garść świeżego szpinaku
* Sól i pieprz do smaku
* Świeża kolendra do dekoracji

**Przygotowanie:**

1. Na dużej patelni rozgrzej olej kokosowy. Dodaj cebulę i smaż przez około 5 minut, aż zmięknie.
2. Dodaj czosnek, curry, kurkumę i kumin, smaż przez 1 minutę.
3. Dodaj ciecierzycę, pomidory krojone i mleko kokosowe. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień i gotuj na małym ogniu przez około 20 minut.
4. Dodaj świeży szpinak, dopraw solą i pieprzem do smaku. Gotuj przez kolejne 5 minut, aż szpinak zwiędnie.
5. Podawaj z ryżem basmati lub chlebkiem naan, posypane świeżą kolendrą.