CURRY Z CIECIERZYCĄ I SZPINAKIEM

**Składniki:**

* 1 puszka ciecierzycy, odsączonej i opłukanej
* 1 szklanka mleka kokosowego
* 2 szklanki świeżego szpinaku
* 1 cebula, posiekana
* 2 ząbki czosnku, posiekane
* 1 łyżka pasty curry (czerwonej lub żółtej)
* 2 łyżki oliwy z oliwek
* Sól i pieprz do smaku
* Ryż basmati do podania

**Przygotowanie:**

1. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek i podsmaż cebulę i czosnek przez 2-3 minuty.
2. Dodaj pastę curry i smaż przez kolejne 2 minuty.
3. Dodaj ciecierzycę i mleko kokosowe, doprowadź do wrzenia.
4. Zmniejsz ogień i gotuj przez 10 minut.
5. Dodaj szpinak i gotuj, aż zwiędnie.
6. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
7. Podawaj z ryżem basmati.