

# KOŠARÍ - KOSHARY, KUSHARI

## EGYPT

Košarí je velmi oblíbené bezmasé jídlo. V Egyptě je spousta rychlých občerstvení s touto specialitou.

### Suroviny

- 1 hrníček hnědé čočky
- 1 hrníček rýže
- 125 g těstovin (nejlépe malé válcovité tvary)
- 2 velké nakrájené cibule
- 2 polévkové lžíce oleje
- 2 hrníčky rajčatové omáčky (Dim' a Misabbika)
- sůl dle chuti
- omáčka z chilli papriček (nemusí být)

### Postup

1. Uvaříme čočku v osolené vodě do změknutí. Scedíme.
2. Uvaříme rýži v osolené vodě do změknutí. Scedíme.
3. Uvaříme těstoviny, scedíme a propláchneme. Čočku, rýži a těstoviny dáme do jednoho hrnce.
4. Osmažíme cibulku dozlatova. Zbylý olej z ní nalijeme ke směsi čočky, těstovin a rýže, toto dáme na oheň a vaříme 7-10 minut, mícháme, aby se směs nepřichytila ke dnu a nepřipálila.
5. Servírujeme na talíř, polijeme rajčatovou omáčkou a posypeme osmaženou cibulkou. Podle chuti můžeme pokapat omáčkou z chilli papriček nebo z česneku.

**PRO 4 OSOBY**

