**Polévka z červené čočky**

**Ingredience:**

* 150 g červené čočky
* 1/5 lžičky mleté kurkumy
* 1/5 lžičky mletého kmínu
* 1/5 lžičky šťávy z limetky
* trochu chilli
* 1/5 lžičky soli
* 2 mrkve
* 1 lžička olivového oleje
* 5 hrnků zeleninového vývaru

**Postup:**

Čočku properte v hrnci ve studené vodě a slijte jí. Mrkev nastrouhejte najemno a osmahněte na olivovém oleji. Pak přidejte červenou čočku, sůl, vývar a poduste. Přidejte kurkumu a kmín. Po uvaření tyčovým mixérem rozmixujte, přidejte chilli a podávejte se špetkou zelené petrželky.