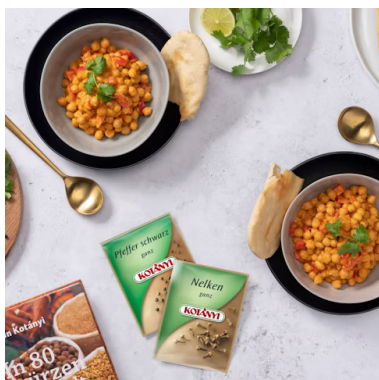




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

3 бр.	Глави лук, големи
5 см	Джинджифил
5 бр.	Скилигки чесън
250 g	Нахут, накуснат във вода (1,2 l) за една нощ
Щунка	Асафетуга
250 g	Консервирани домати
1 ч.л.	Манго на прах
0.5 ч.л.	Гарам масала
2 бр.	Кардамон, цял
9 бр.	♦ Карамфил, цял
0.5 с.л.	♦ Черен пипер на зърна
2 бр.	♦ Дафинови листа, цели
1.5 ч.л.	♦ Кимион, млян
0.5 ч.л.	♦ Черен пипер, млян
1 ч.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Кориандър, млян
	♦ Морска сол
100 ml	Олио

Къри с нахут

⌚ 40—50 Минути 

Подготовка

- Обелете и нарежете две глави лук.
- С помощта на блендер пюрирайте останалия лук с джинджифила и чесъна.
- Изсипете накуснатия нахут и водата, в която се е накусвал, в тенджера, добавете половината от нарязания лук, кардамон, карамфил, дафинови листа, черен пипер, кимион, асафетуга и една чаена лъжичка сол, след това оставете да заври.
- Оставете да къкри за 50 до 60 минути, докато нахутът се свари.
- Отцедете нахута и запазете течността.
- В друг съд загрейте малко олио и запържете останалия нарязан лук на слаб огън за 30 минути.
- Добавете пюре от лук, джинджифил и чесън, запържете 10 минути, след това добавете куркумата, гарам масала, кориандър, черен пипер и манго на прах.
- Смесете добре и гответе.
- След 1 минута добавете доматиеното пюре, оставете да ври няколко минути, след това добавете нахута и течността от готвенето.
- Оставете да къкри, докато нахутът стане много мек, но не и ронлив. Овкусете със сол и сервирайте.

