

Карри с нутом

40–50 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

3 шт.	Большая луковица
5 см	Имбирь
5 шт.	Зубчики чеснока
250 г	Нут, замоченный в воде (1,2 л) на ночь
1 щепотка	Асафетида
250 г	Консервированные помидоры
1 ч. л.	Порошок манго
0.5 ч. л.	Гарам масала
2 шт.	Кардамон целый
9 шт.	Гвоздика целая
0.5 ст. л.	Перец черный горошек
2 шт.	Отборный лавровый лист целый
1.5 ч. л.	Кумин молотый
0.5 ч. л.	Перец черный молотый
1 ч. л.	Куркума молотая
1 ч. л.	Кориандр молотый
	Соль морская
100 мл	Масло

Способ приготовления

1. Очистите и порежьте 2 луковицы.
2. Блендером измельчите оставшийся лук с имбирем и чесноком в пюре.
3. Добавьте на сковороду замоченный нут и жидкость, в которой он замачивался, половину нарезанного лука, кардамон, гвоздику, лавровый лист, перец, кумин, асафетиду и чайную ложку соли. Доведите до кипения.
4. Тушите на медленном огне в течение 50–60 минут до готовности нута.
5. Слейте жидкость из нута в отдельную чашку.
6. В другой сковороде нагрейте немного масла и обжарьте оставшийся нарезанный лук при небольшой температуре в течение 30 минут.
7. Добавьте пюре из лука, имбиря и чеснока, обжарьте в течение 10 минут, затем добавьте куркуму, гарам масалу, кориандр, перец и порошок манго и перемешайте.
8. Хорошо перемешайте и доведите до готовности.
9. Через минуту добавьте томатное пюре, оставьте тушиться на несколько минут, затем добавьте нут и жидкость.
10. Тушите на медленном огне до тех пор, пока нут не станет очень мягким, но еще не начнет разваливаться. Приправьте солью и подавайте.