

Карі з нуту

40—50 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

3 шт.	Цибуля, велика
5 см	Імбир
5 шт.	Зубчики часнику
250 г	Нут, замочений у воді (1,2 л) на ніч
1 щіпка	Асафетида
250 г	Помідори консервовані
1 ч. л.	Порошок манго
0.5 ч. л.	Гарам масала
2 шт.	Кардамон цілий
9 шт.	Гвоздика ціла
0.5 ст. л.	Чорний перець горошок
2 шт.	Лавровий лист, цілий
1.5 ч. л.	Тмин мелений
0.5 ч. л.	Чорний перець, мелений
1 ч. л.	Куркума, мелена
1 ч. л.	Коріандр мелений
	Сіль морська йодована
100 мл	Олія

Приготування

1. Очистіть і наріжте дві цибулі.
2. Використовуючи блендер, подрібніть третю цибулину з імбиром та часником.
3. Вилийте замочений нут і воду, у якій він замочувався, у каструлю, додайте половину нарізаної цибулі, кардамон, гвоздику, лавровий лист, перець, кмин, асафетиду й одну чайну ложку солі, потім доведіть до кипіння.
4. Варіть на повільному вогні від 50 до 60 хвилин, поки нут не приготується.
5. Злийте воду з нуту, але не виливайте її.
6. На іншій сковороді розігрійте трохи олії та обсмажте нарізану цибулю, що залишилася, на слабкому вогні протягом 30 хвилин.
7. Додайте пюре із цибулі, імбиру й часнику, обсмажте протягом 10 хвилин, потім додайте куркуму, гарам масала, коріандр, перець і порошок манго.
8. Добре перемішайте й просмажте.
9. Через 1 хвилину додайте томатне пюре, залиште на повільному вогні на кілька хвилин, потім додайте нут і приготовану суміш.
10. Варіть на повільному вогні, поки нут не стане дуже м'яким, але не розсипчастим. Підсолити перед подачею.
Смачного!