



Čičerikin curry

⌚ 40–50 Min   

Priprava

- 1 Olupite in sesekljajte dve čebuli.
- 2 Z mešalnikom spasirajte preostalo čebulo z ingverjem in česnom.
- 3 Namočeno čičeriko in vodo za namakanje prelijte v lonec, dodajte polovico sesekljane čebule, kardamom, klinčke, lovorjeve liste, poper, kumino, asafoetido in eno žličko soli, nato pa vse skupaj zavrite.
- 4 Čičerika naj vre 50 do 60 minut, dokler ni kuhana.
- 5 Odcedite čičeriko in tekočino shranite.
- 6 V drugi ponvi segrejte malo olja in pražite preostalo sesekljano čebulo na nizkem ognju pribl. 30 minut.
- 7 Dodajte čebulo, ingver in česnov pire, pražite 10 minut, nato vmešajte kurkumo, garam masalo, koriander, poper in mango v prahu.
- 8 Dobro premešajte in skuhamo do mehkega.
- 9 Po 1 minuti dodajte paradižnikov pire, pustite, da vre nekaj minut, nato dodajte čičeriko in tekočino za kuhanje.
- 10 Pustite vreti, da se čičerika zmehča, vendar se še ne drobi. Začinite s soljo in postrezite.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

3	Velike čebule
5 cm	Mletga ingverja
5	Strokov česna
250 g	Čičerike, čez noč namočene v vodi (1,2 l)
1 ščepec	Asafoetide
250 g	Paradižnika v pločevinki
1 žlička	Manga v prahu
0.5 žličke	Garam masale
0.5 žličke	♦ Kardamom mleti
9 kosov	♦ Klinčki celi
0.5 žlica	♦ Poper črni celi
2 kosa	♦ Lovorjevi listi
1.5 žličke	Kumina, mleta
0.5 žličke	♦ Poper črni mleti
1 žlička	♦ Kurkuma mleta
1 žlička	Koriander, mleta
	♦ Sol zeliščna jedilna
100 ml	Olja

