

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 skuhajte 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	Mletega 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