

Cícerové kari

40—50 Min

Príprava

1 Ošúpte a nakrájajte dve cibule.

2 Pomocou mixéra rozmixujte zvyšnú cibuľu so zázvorom a cesnakom.

3 Namočený cícer spolu s vodou, v ktorej sa namáčal, dajte do hrnca, pridajte polovicu nakrájanej cibule, kardamóm, klinčeky, bobkové listy, korenie, rascu, asafoetidu a jednu lyžičku soli, potom priveďte do varu.

4 Varte 50 až 60 minút, kým sa cícer neuvarí.

5 Sceďte cícer a odložte si tekutinu z varenia.

6 V inom hrnci zohrejte trochu oleja a zvyšnú nakrájanú cibuľu opekajte na miernom stupni 30 minút.

7 Pridajte pyré z cibule, zázvoru a cesnaku, opekajte 10 minút, potom vmiešajte kurkumu, zmes garam masala, koriander, korenie a mangový prášok.

8 Dôkladne zmiešajte a prevarte.

9 Po 1 minúte pridajte paradajkový pretlak, nechajte pár minút podusiť, potom pridajte cícer a tekutinu z varenia.

10 Varte, kým cícer nebude veľmi mäkký, ale ešte sa nedrobí. Ochuťte soľou a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

3 ks	Cibule, veľké
5 cm	Zázvor
5 ks	Strúčiky cesnaku
250 g	Cícer namočený vo vode (1,2 l) cez noc.
1 štipka	Asafoetida
250 g	Paradajky v konzerve
1 ČL	Mangový prášok
0.5 ČL	Garam masala
2 ks	Kardamóm mletý
9 ks	Klinček celý
0.5 PL	Čierne korenie celé
2 ks	Bobkový list celý
1.5 ČL	Rasca celá
0.5 ČL	Čierne korenie mleté
1 ČL	Kurkuma mletá
1 ČL	Koriander krájané listy
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
100 ml	Olej