



# 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 namáčať, dajte do hrnca, pridajte polovicu nakrájanej cibule, kardamóm, klinčeky, bobkové listy, korenie, rascu, asafoetidu a jednu lyžičku soli, potom prived'te do varu.
- 4 Varte 50 až 60 minút, kým sa cícer neuvarí.
- 5 Sced'te 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 podusieť, 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

