



Curry cu năut

🕒 40–50 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

- 1 Curăță de coajă două cepe și toacă-le.
- 2 Utilizând un blender, pasează ceapa rămasă cu ghimbirul și usturoiul.
- 3 Toarnă într-o oală năutul îmbibat și apa în care a fost îmbibat, adaugă jumătate de ceapă tocată, cardamom, cuișoare, frunze de dafin, piper, chimen, asafoetida și o linguriță de sare, apoi fierbe totul.
- 4 Fierbe înăbușit timp de 50 - 60 minute până când năutul este gătit.
- 5 Scurge năutul și păstrează lichidul.
- 6 Într-o altă tigaie, încălzește puțin ulei și prăjește la foc mic ceapa tocată rămasă timp de 30 minute.
- 7 Adaugă ceapa, ghimbirul și piureul de usturoi, prăjește timp de 10 minute, apoi adaugă prin amestecare turmericul, garam masala, coriandru, piperul și pudra de mango.
- 8 Amestecă bine și gătește-l.
- 9 După 1 minut, adaugă piureul de roșii, lasă-l să fiarbă înăbușit câteva minute, apoi adaugă năutul și lichidul de gătit.
- 10 Fierbe înăbușit până când năutul este foarte moale, dar nu sfărâmicios. Asezonează cu sare și servește.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

3 bucăți	Cepe, mari
5 cm	Ghimbir
5 bucăți	Căței de usturoi
250 g	Năut, îmbibat în apă (1,2 l) peste noapte
1 un vârf de cuțit	Asafoetida
250 g	Roșii la conservă
1 linguriță	Pudră de mango
0.5 linguriță	Garam masala
2 bucăți	Cardamom
9 bucăți	Cuișoare
1.5 linguriță	Chimen măcinat
100 ml	Ulei
1 linguriță	Coriandru
0.5 lingură	♦ Piper negru boabe
2 bucăți	♦ Frunze de dafin întregi
0.5 linguriță	♦ Piper negru măcinat
1 linguriță	♦ Curcuma măcinată
1 linguriță	♦ Sare de mare iodată

