

Curry cu năut

40—50 Min.

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	Cuisoare
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

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, coriandrul, 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.