

Curry z ciecierzycy

40–50 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

3 szt.	Duże cebule
5 cm	Imbir
5 szt.	Ząbki czosnku
250 g	Ciecierzyca namoczona w wodzie (1,2 l) przez noc
1 szczypta	Asafetyda
250 g	Pomidory w puszce
1 łyżeczka	Mango w proszku
0.5 łyżeczki	Mieszanka przypraw Garam masala
2 szt.	Kardamon cały
9 szt.	Goździki całe
0.5 łyżki	Pieprz Czarny ziarnisty
2 szt.	Liść laurowy
1.5 łyżeczki	Kmin Rzymski mielony (Kumin)
0.5 łyżeczki	Pieprz Czarny mielony
1 łyżeczka	Kurkuma mielona
1 łyżeczka	Kolendra cała
1 szczypta	Sól Morska jodowana
100 ml	Olej

Przygotowanie

1. Obierz i posiekaj cebulę. Za pomocą blendera zmiksuj na przecier pozostałą cebulę z imbirem i czosnkiem.
2. Do garnka wlej namoczoną ciecierzycę wraz z wodą, dodaj połowę posiekanej cebuli, kardamon, goździki, liście laurowe, pieprz, kminek, asafetydę i jedną łyżeczkę soli, a następnie zagotuj.
3. Gotuj na wolnym ogniu przez 50–60 minut, aż ciecierzyca będzie ugotowana. Odcedź ciecierzycę, ale zachowaj płyn.
4. Na innej patelni rozgrzej odrobinę oleju i smaż na małym ogniu przez 30 minut, pozostałą posiekaną cebulę.
5. Dodaj przecier z cebuli, imbiru i czosnku, smaż przez 10 minut, następnie dodaj kurkumę, mieszankę garam masala, kolendrę, pieprz i mango w proszku. Całość dobrze wymieszaj i smaż dalej na małym ogniu.
6. Po 1 minucie dodaj przecier pomidorowy, gotuj przez kilka minut, a następnie dodaj ciecierzycę oraz płyn z jej gotowania.
7. Gotuj całość, aż ciecierzyca będzie bardzo miękka, ale nie krucha. Dopraw solą i podawaj.