



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

3 szt.	Duże cebule
5 cm	Imbir
5 szt.	Ząbki czosnku
250 g	Ciecierzycza namoczona w wodzie (1,2 l) przez noc
1 szczypta	Asafetyda
250 g	Pomidory w puszcze
1 łyżeczka	Mango w proszku
0.5 łyżeczki	Mieszanek 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

Curry z ciecierzycy

⌚ 40–50 Min 

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 ciecierzycza 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, mieszanek 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 ciecierzycza będzie bardzo miękka, ale nie krucha. Dopraw solą i podawaj.

