



Dahl s korenjem in bučo

⌚ 45–50 Min   

Priprava

- 1 Korenje in bučo olupite ter narežite na kocke. Čebulo in česen olupite ter drobno sesekljajte. V globoki ponvi ali kozici na srednji temperaturi segrejte olje. Dodajte čebulo in jo pražite približno 5 minut, da se zmehča. Dodajte česen in pražite še približno minuto, da zadiši.
- 2 Dodajte kurkumo, ingver in čili. Na nizki temperaturi mešajte približno 30 sekund, da začimbe sprostijo svojo aromo, pri tem pa pazite, da se ne zažgejo.
- 3 Dodajte bučo, korenje in oprano rdečo lečo. Dobro premešajte, da se vse sestavine obdajo z začimbami, nato prilijte kokosovo mleko in zelenjavno jušno osnovo. Začinite s soljo in poprom. Ko zavre, zmanjšajte temperaturo, pokrijte in kuhajte 20–25 minut. Občasno premešajte in kuhajte, dokler se leča, korenje in buča popolnoma ne zmehčajo.
- 4 Po želji del jedi na kratko pretlačite s tlačilko za krompir ali paličnim mešalnikom, da dobite bolj kremasto teksturo. Nekaj zelenjave lahko pustite v koščkih. Odstavite z ognja, vmešajte limetin sok in po potrebi dodatno solite. Postrezite toplo s kuhanim basmati rižem ali kruhom naan.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Rdeče leče, oprane
300 g	Buče Hokaido ali maslene buče
2	Velika korenčka
200 ml	Kokosovega mleka iz pločevinke
600 ml	Zelenjavne jušne osnove ali vode
1	Čebula
2 žlici	Olivnega olja
1 čajna žlička	♦ Kurkuma mleta
1 čajna žlička	♦ Ingver mleti
0.5 čajne žličke	♦ Čili v prahu
0.5 čajne žličke	♦ Česen in poper
	Sol po okusu
1 čajna žlička	Limetinega soka

