



Sastav 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

3 komada	Luk, veliki
5 cm	Đumbir
5 komada	Čenovi belog luka
250 g	Leblebije, potopljene u vodu (1,2 l) preko noći
1 prstohvat	Asafoetida
250 g	Paradajz iz konzerve
1 kašičica	Mango u prahu
0.5 kašičica	Garam masala
2 komada	♦
9 komada	♦
0.5 kašika	♦ Biber crni, celi
2 komada	♦ Lovorov list, celi
1.5 kašičica	♦
0.5 kašičica	♦ Biber crni, mleveni
1 kašičica	♦ Kurkuma, mlevena
1 kašičica	♦
	♦ Kuhinjska so
100 ml	Ulje

Leblebija u kari umaku

⌚ 40–50 Min. ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Oljuštite i iseckajte luk.
- 2 Pomoću blendera ispasirajte preostali luk sa đumbirom i belim lukom.
- 3 Nabubrelu leblebiju, sa vodom u kojoj su bile potopljene, sipajte u šerpu, dodajte polovinu količine iseckanog luka, kardamom, karanfilić, lovorov list, biber, kumin, asafoetidu i jednu kašičicu soli, pa sačekajte da proključa.
- 4 Krčkajte 50 do 60 minuta dok leblebija ne bude kuvana.
- 5 Ocedite leblebiju i sačuvajte tečnost.
- 6 U drugom tiganju zagrejte malo ulja i pržite preostali iseckani luk na niskoj temperaturi, lagano, 30-ak minuta.
- 7 Dodajte luk, đumbir i pire od belog luka, pržite 10 minuta, pa umešajte kurkumu, garam masalu, korijander, biber i mango u prahu.
- 8 Dobro pomešajte i potpuno skuvajte.
- 9 Nakon 1 minuta dodajte pire od paradajza, ostavite da se krčka nekoliko minuta, pa dodajte leblebije i tečnost od kuvanja.
- 10 Krčkajte dok leblebije ne budu veoma mekane, ali bez da se krune. Posolite i poslužite.

