



Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

1 ks	Cibuľa
2 ks.	Strúčiky cesnaku
200 g	Červená šošovica, suchá
2 PL	Olivový olej
1 PL	♦ Tandoori India
400 ml	Zeleninový vývar
1 PL	Limetková šťava
1 štipka	♦ Štvorfarebné korenie celé
1 PL	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Pikantný šošovicový dip

⌚ 30—40 Min

Príprava

- 1 Cibuľu a cesnak ošúpte a nakrájajte nadrobno.
- 2 Šošovicu vysypte do sita, prepláchnite studenou vodou a nechajte odkvapkať.
- 3 Na panvici rozohrejte olivový olej a orestujte na ňom cibuľu a cesnak, kým nie sú priesvitné.
- 4 Pridajte šošovicu a zmes korenia a krátko orestujte.
- 5 Zalejte zeleninovou polievkou, prikryte a varte približne 15 až 20 minút, kým šošovica nezmäkne.
- 6 Uvarenú šošovicu najemno rozmixujte ručným mixérom a podľa chuti dochuťte limetkovou šťavou, soľou a korením.
- 7 Nátierku chladíme, kým nie je pripravená na podávanie.

NÁPOVEDA: Tip: Ako prílohu odporúčame pražené arašidy.

