

Ostrá indická polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 2 ks
- Česnek, rozmělněný 4 stroužek
- Čerstvě strouhaný zázvor 2 lžíce
- Zelené chilli papričky, nasekané najemno 1.2 ks
- Mletý kmín 1 lžička
- Mletý koriandr 1 lžička
- Mletá skořice 1.4 lžička
- Kurkuma 1.4 lžička
- Krájená rajčata 1 plechovka
- Červené fazole 2 plechovka
- Bílý jogurt 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Pita chleba k podávání 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte ve větším silnostěnném hrnci, přidejte cibuli a za stále míchání opékejte asi 8 minut, aby cibule zezlátla a změkla. Přidejte česnek, zázvor, chilli papričku, kmín, koriandr, skořici a kurkumu a opékejte asi 2 minuty. Poté přidejte krájená rajčata a fazole, dolijte vodou do podoby

husté polévky. Přivedte k varu, snižte plamen a 10 minut vařte, aby obsah zhoustl. Poté promačkejte štouchadlem na brambory, aby se polévka ještě více zahustila, podle chuti ji osolte a podávejte s jogurtem, koriandrem a pita chlebem.