

Čočka na indický způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- čocka 250 g
- sušené meruňky 10 ks
- zeleninová směs dle chuti 200 g
- cibule 1 ks
- dle chuti česnek 1 ks
- mletý zázvor 1 ks
- šťáva z půlky citrónu 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Indie

Počet porcií: 5

Postup:

Červenou čočku nemusíme předem namáčet, jen ji propláchneme ve studené vodě a dáme vařit. V případě tohoto receptu vaříme čočku společně se sušenými meruňkami doměkka.

Přidáme utřený česnek se solí, orestovanou zeleninu dle chuti. Směs se okoření zázvorem a kari kořením, podle chuti můžeme dosolit. V případě potřeby podlejeme trochou vody.

Do hotové čočky přidáme orestovanou cibulku a výslednou chuť zvýrazníme citrónovou šťávou.