

# Indická hrachovka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- hrášek žlutý 300 g
- cibule 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- olej 2 lžíce
- kmín mletý římský 1 lžíce
- kurkuma 1 lžíce
- zázvor 1 lžička
- kokos strouhaný 3 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Indie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Hrách namočíme minimálně na 6 hodin. Vodu slijeme.

Kostičky cibule osmahneme na oleji dosklovita, přidáme koření a kokos. Přilijeme asi 1,5 l vody a přisypeme hrách a vaříme, dokud nezměkne (asi 45 minut, dle doby namáčení). Potom ještě polévku osolíme dle chuti.

## Poznámka:

Římský kmín je chuťově zcela odlišný od klasického. Je velmi výrazný, proto s ním opatrně.