

Indická čočka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- chilli 1 ks
- česnek 6 stroužek
- koriandr 1 ks
- kari 1 ks
- cibule 2 ks
- zázvor 1 ks
- čočka 250 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku předem namočíme alespoň na 2 hodiny do vody (červenou čočku stačí namočit na kratší dobu, je drobnější a rychleji se vaří). Cibuli nakrájíme na proužky a osmažíme na oleji.

Mezitím nakrájíme česnek na plátky, zázvor a chilli papričky nasekáme na drobné kousky (pokud používáme sušené papričky, tak je podrtíme). Když je cibule téměř hotová, přidáme také všechno koření a krátce za stálého míchání osmažíme.

Přidáme propláchnutou čočku, také dostatek vody, osolíme a dusíme, až je čočka měkká. Podle chuti můžeme vše trošku zahustit moukou nebo trochou odebrané rozmixované čočky.