

Košarí (kushari)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**

- cibule 2 ks

- **omáčka**

- olej 1 ks

- pepř 1 ks

- sůl 1 ks

- rajčatový džus 0.5 l

- omáčka z papriček PISTA 2 lžička

- česnek 7 stroužek

- cibule 2 ks

- **podle potřeby**

- olej na smažení 1 ks

- **směs**

- kolínka 1 hrnek

- makarony 1 hrnek

- cizrna (římský hrách) 1 hrnek

- nudle do polévky 0.5 hrnek

- hnědá čočka 0.5 hrnek

- rýže 1 hrnek

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 1

Postup:

Cizrnu si necháme přes noc namočenou ve vodě, aby nabobtnala a změkla. Pak vodu slijeme, stranou dáme černé kuličky, jsou to nenaklíčená mrtvá zrna a dáme do hrnce společně s vodou vařit cca hodinku do změknutí. Jen co bude cizrna dostatečně měkká, slijeme vodu a hned zalijeme studenou vodou, aby se nám oddělila slupka. Necháme chvíli namočené a pak v ruce mneme než slupka pustí. Zůstane nám žlutá barva cizrny od původní matné. Když máme cizrnu očištěnou, můžeme ji dát do velké mísy stranou.

Dáme si vařit čočku, nemusí být předem namočená, tak i tak varem změkne. Scedíme a vložíme do mísy s cizrnou.

Dva druhy těstovin uvaříme, dle návodu. Scedíme a přidáme do mísy se směsí.

Nakonec si dáme do hrnce cca 2 lžíce oleje, přidáme polévkové nudle a osmažíme do hněda, zalijeme vodou (pozor na reakci horkého oleje s vodou) a přidáme opláchnutou rýži a osolíme dle potřeby. Vaříme jako klasickou rýži.

Po uvaření rýži smícháme s předchozí směsí a udržujeme v teple.

Na omáčku si nakrájíme cibuli hodně na jemno. Vložíme na hlubší pánev a zalijeme vodou, necháme dusit do změknutí. Až se voda vypaří, přidáme trochu oleje, aby se cibulka smažila. Dáme k ní prolisovaný česnek a restujeme ho do zlatova. Pak zalijeme rajčatovým džusem a necháme vařit. Až nám omáčka začne tmavnout přidáme sůl, pepř a omáčku Pista (kdo nemá, podle chuti přidá chilli koření). Necháme ještě tak 2-3 minutky povařit.

Na ozdobu si nakrájíme zbylé dvě cibule na půl kolečka a usmažíme do zlatova.

Připravenou směs servírujeme na talíř, polijeme omáčkou a posypeme osmaženou cibulkou.