

Indická polévka z červené čočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Čočka červená 200 g
- Hřebíček 10 ks
- Pepř černý celý 10 kulička
- Bobkový list 2 ks
- Kurkuma mletá 1 lžička
- Kmín mletý 1 lžička
- Chilli mleté 0.5 lžička
- Limetková šťáva 1 lžíce
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Postup:

Čočku si properte v hrnci ve studené vodě a tu slijte. Přidejte 1,2 litru vody a dejte vařit. Mezitím si do malého kousku látky zabalte pepř, hřebíček a bobkové listy a převažte provázkem (látku lze nahradit uzavíratelným sítkem na čaj, bobkový list může zůstat přímo v polévce). Jak bude čočka přicházet k varu, sesbírejte pěnu, která se nahoře vytvoří.

Přidejte látku (sítko) s kořením, chilli, kurkumu a kmín. Snižte teplotu a nechte mírně vařit asi 45 minut nebo dokud není čočka úplně měkká. Odstavte a zbavte se látky (sítka). Vhodte sůl a limetku, promíchejte a je-li třeba, dochuťte.

Polévku rozmixujte ručním mixérem. Zdá-li se vám moc hustá, přilijte vody a nechte chvíli ohřát na plotně, aby se podávala horká.