

Čočka na indický způsob

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

4 lžíce strouhaného kokosu

Příloha::

vajíčko nebo uzenina - uzené maso apod

Suroviny: 470 g čočky

3-4 lžíce krystalového cukru

Na jíšku::

3-5 lžic octa

3 lžíce hladké mouky

3 lžíce # oleje

sůl

olej na smažení cibulky

3 # 3 střední cibule

směs koření Garam masala od Antonína

Postup

Čočku namočíme přes noc do 1,3 litry studené vody. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájené cibule, přidáme směs koření Garam masala a za stálého míchání smažíme, dokud cibulka nezezlátne. Přidáme namočenou čočku (i s vodou), vmícháme strouhaný kokos a osolíme. Přivedeme k varu a na mírném ohni vaříme čočku do změknutí (asi 15 - 20 minut). Mezitím usmažíme světlejší jíšku z oleje a hladké mouky. Když je čočka měkká, dochutíme octem a krystalovým cukrem. Zahustíme jíškou a dle chuti dosolíme. Jindy jako obměnu místo octa dáváme kysanou smetanu (asi dvojnásobné množství octa) a případně dochutíme lžící ostřejšího kečupu. Podáváme jako samostatný pokrm s vajíčkem nebo jako přílohu k uzenině či masu.