

Indické biriani s čočkou

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Suroviny: 125 g čočky
4 lžíce # oleje
2 cibule, nakrájené na čtvrtky
2 stroužky česneku, rozetřené
2,5 # odenek zázvoru, oloupaný o délce 2,5 cm, nasekaný
1 lžička mleté kurkumy
0,5 lžičky mletého chilli
1 lžička mletého koriandru
2 lžičky # kmínu
3 rajčata, oloupaná, pokrájená
□ 1 lilek, pokrájený na 1 cm tlustá kolečka
1,8 l vařícího zeleninového vývaru
1 červená nebo zelená paprika, bez semínek, na kostičky
350 g rýže basmati
125 g zelených fazolek, překrojené na půlky
225 g růžiček kvěťáku
125 g žampionů na čtvrtky nebo půlky
60 g nesolených oříšků kešu
3 vejce - #
zelený koriandr (petrželka)

Postup

Čočku propláchneme pod tekoucí studenou vodou a necháme okapat. V hrnci rozejdeme olej nebo ghi, osmahneme cibuli během 2 minut, přimícháme česnek a zázvor s kořením a na mírném ohni smažíme 1 minutu za častého míchání. Do hrnce přidáme čočku, rajčata, lilek a 600 ml vývaru a to vše na mírném ohni 20 minut podusíme. Přidáme červenou nebo zelenou papriku a vaříme dalších 10 minut, nebo až čočka změkne a veškerá tekutina se vsřebá. Zatím propláchneme rýži pod tekoucí vodou. Necháme okapat a spolu se zbylým vývarem nasypeme do jiného hrnce. Přivedeme do varu, přidáme zelené fazolky, kvěťák a žampiony. Přikryjeme pokličkou a na mírném ohni 15 minut dusíme až zelenina a rýže změknou. Sejmeme z ohně a pod pokličkou necháme 10 minut stát. K vařenému rýži přidáme čočkovou směs a oříšky kešu a lehce promícháme. Hotový pokrm přemístíme do velké ohřáté mísy, ozdobíme čtvrtkami natvrdo vařených vajec a snítkami koriandru (petrželky). Podáváme horké.