

Chutné karí s vejci pro bezmasé dny

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Přebrat čočku a propláchnout ji pod tekoucí studenou vodou. Dát ji do hrnce s vývarem, přikrýt ji a pomalu vařit po 15min., nebo až je čočka měkká. Slít a dát stranou.

Uvařit vejce, opláchnout je ve studené vodě, oloupat je a podélce rozkrojit napůl.

Rozehrát olej na pánvi a osmažit na něm hřebíčky a pepř do voňava asi 2 min. Přidat cibuli, chili papričky, česnek a zázvor a smažit vše dalších 5-6mn. Často zamíchat.

Zamíchat dovnitř karí pastu a smažit další 2min. za stálého míchání.

Přidat rajčata a cukr a zamíchat dovnitř 175ml vody. Dusit vše po 5min., až omáčka zhoustne. Sem tam zamíchat. Přidat vejce, slitou čočku a Garam masala. Přikrýt a dusit dalších 10min. a podávat.

TIP: Může se použít červená čočka, která má tendenci se rozvařit a takto vznikne hladší Karí.

Původní kuchyní tohoto receptu je Indie