

Varivo od leće/Bengali Dhal

Vrijeme pripreme: 45 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

rajčica 4 šalice

leća 1 šalice

luk crveni 1 šalice

češnjak 4 režnja

tekućine voda 3 šalice

ulje biljno 1 žlica

čili papričica 1 komada

svi začini sol 0.5 žličica

Priprema:

1. Leću operite u cjedilo. Kombinirajte leću i vodu u loncu na srednje jakoj vatri. Dodajte polovicu narezanog luka i češnjaka, a ostatak ostavite za kasnije. Umiješajte kurkumu, lovorov list, rajčicu i sol. Dodajte čilije, ostavite ih cijele po ukusu ili prerežite na pola da biste dodali toplinu. Kad smjesa počne ključati, smanjite vatru na laganu vatri. Kuhajte dok se leća ne raspadne i ne zgusne, oko 20 minuta.

2. U međuvremenu, u tavi zagrijte biljno ulje na srednjoj vatri dok ulje ne zablista. Dodajte rezervirani narezani luk; kuhajte i miješajte dok luk ne omekša i ne postane proziran, oko 5 minuta. Smanjite toplinu na srednje nisku i nastavite kuhati i miješajući dok luk ne postane mekan i tamno smeđe boje, 15 do 20 minuta više. Umiješajte ostatak nasjeckanog češnjaka i kuhajte, neprestano miješajući, dok češnjak ne postane mirisan i mekan, oko 2 minute.

3. Ulijte sadržaj tave u kuhanu leću i promiješajte.

Posluživanje:

Garnirajte nasjeckanim cillantrom.

Savjet:

Začinite po ukusu.