

Dhál z červené čočky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 g	červená čočka
1 ks	cibule
200 ml	zeleninový vývar
250 ml	rajčatový protlak
1 lžíce	olej
1 stroužek	česnek
	citronová šťáva (podle chuti)
1 lžička	kari
1 lžička	kurkuma
1 lžička	drcený kmín
1 lžička	indické koření Tandoori Masala



Postup přípravy

Nejprve si řádně propláchneme červenou čočku. Cibuli nakrájíme najemno a osmahneme ji dozlatova na pánvi. Poté přidáme prolisovaný česnek, veškeré koření, zalijeme vývarem a přidáme propláchnutou čočku. Dusíme pod pokličkou 15 až 20 minut. Hotový dhál z červené čočky podáváme s rýží nebo s chlebem pita.