
Curry z soczewicy i jaj

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1246 razy.

Kuchnia indyjska

1/2 szklanki soczewicy

1 i 1/2 łyżki masła

1 cebula pokrajana w plasterki

1/2 łyżki garam masala

1/2 szklanki wody

1/2 łyżeczki soli

3 jaja na twardo

Soczewicę przebrać , wypłukać , zalać wodą na noc. Włożyć cebulę i garam masala na rozgrzane masło, smażyć na małym ogniu przez 10 min., często mieszając. Dodać osączoną soczewicę, zalać wodą, gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 45 min.; aż będzie miękka. Doprawić solą. Dodać jaja pokrajane w talarki, lekko wymieszać , wszystko dusić przez 5 min. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i RAITĄlub SAMBAL. Można dodać ząbek rozartego czosnku i smażyć razem z cebulą. Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD