
Soczewica gotowana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1918 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 35 min.

500 g soczewicy,

1 l wody,

łyżeczka soli,

łyżeczka turmeriku,

1 cebula,

duża głowka czosnku,

1 czerwona papryczka chilli,

1/2 łyżeczki kminku,

olej roślinny.

1. Soczewice starannie umyc, zalać wodą i zagotować.
2. Dodać sol, turmerik, posiekana cebula i 3 ząbki czosnku, cały stracek chilli. Gotować pod przykryciem ok. 20 min., aż soczewica będzie miękka.
3. Pozostały czosnek pokroić wzdłuż i podsmażyć w niewielkiej ilości oleju do zrumienienia. Dodać kminek.
4. Po przelozeniu soczewicy do wazy polać wierzch olejem z czosnkiem i kminkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 56.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)