

CURRY Z CIECIERZYCY

CZAS PRZYGOTOWANIA: 20 minut

CZAS GOTOWANIA: 30 minut

NA 4-6 osób

SKŁADNIKI:

- 800 g ciecierzycy z puszki
- 3 łyżki ghee, oleju lub sklarowanego masła
- 2 średnie cebule, drobno posiekane
- 1 łyżeczka utartego świeżego imbiru
- 1-2 ząbki czosnku, zmiążdżonego
- 1-2 zielone chili, bez nasion i drobno posiekane
- ½ łyżeczki zmielonej kurkumy
- 2 duże bardzo dojrzałe pomidory, bez nasion i posiekane (poza sezonem mogą być pomidory z puszki)
- 1 łyżka zmielonej kolendry
- 2 łyżeczki garam masali
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2-3 łyżki świeżych posiekanych liści kolendry

do podania:

- ugotowany ryż

Osączyć ciecierzycę, płyn zachować. W dużym rondlu rozgrzać ghee lub olej, włożyć cebulę, imbir, czosnek, chili, kurkumę i smażyć na średnim ogniu, aż cebula zmięknie i się zrumieni. Dodać pomidora i smażyć, aż zmięknie. Dodać zmieloną kolendrę i ciecierzycę; smażyć przez 10 minut. Wlać 1 kubek (250 ml) pozostawionego płynu z ciecierzycy i gotować 10 minut. Dodać garam masalę, sok z cytryny, posiekaną kolendrę i gotować powoli jeszcze 2-3 minuty, w miarę potrzeby dolewając płynu, by powstał sos. Przełożyć ciecierzycę do miski i podawać z ryżem.