Leća na Indijski način



Indija je zemlja koja je poznata po svojim raznim , bezbrojnim i specifičnim začinima .

Začine koje dodajemo obogaćuju svako jelo pa tako i ova priprema Indijskih leća su vrlo ukusna i

bogata raznim specifičnim okusima .

SASTOJCI :

300 g . žutih leća

800 ml . povrtnog temeljca

1 veliki luk

4 češnja češnjaka

1 cm đumbira

3 žlice ulja

1 mala žličica kurkume

1 mala žličica korijandera

1 mala žličica kima

1 mala žličica curry

250 ml . kokosovog mlijeka

1 mala žličica šećera

1 limun

sol i papar

1 mala žličica sjeckanog chillia (ili 1 mala žličica crvene ljute paprike)

DODATAK ZA U TANJUR :

Indiski oraščići

Chilli

Peršin

PRIPREMA :

1 . luk , češnjak , i đumbir oguliti i sitno isjeckati …

2 . u loncu zagrijati ulje i staviti sitno isjeckani luk , češnjak , đumbir i sve začine osim soli i papra …

3 . sve skupa pržiti 5 do 8 minuta …

4 . dodati leća i povrtni temeljac … smanjiti štednjak na srednju temperaturu kako bih leća lagano kuhala …

5 . kuhati 15-20 minuta …

6 . kad leća upiju većinu tekućine dodati kokosovo mlijeko , limunov sok , šećer a soli i papra dodati po vašem okusu …

7 . kuhati još cca. 10 minuta dok leća ne omekšaju …

8 . po potrebi dodati još malo vode ili kokosovog mlijeka …

9 . najbolje servirati još vruće a u tanjur si stavite po želji indiske orahe , chilli i peršin …






Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri