

WORTH TO EAT...

Food blog

Indický dhal z červené čočky s chlebem naan

Potřebujeme

- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- kousek čerstvého zázvoru (asi 3 cm)
- čerstvá chilli paprička
- 500 g červené čočky
- mistička nakrájených cherry rajčat
- smetana ke šlehání (150-200 ml)
- 2 lžíce másla
- 2 lžičky soli
- koření (1 lžička kari, 1 lžička kurkumy, 1 lžička koriandru, 1 lžička garam masala, půl lžičky chilli, 1 lžička římského/normálního drceného kmínu)
- čerstvý koriandr/ petrželka

naan

- 200 g hladké mouky
- půl lžičky soli
- půl lžičky prášku do pečiva
- lžička cukru moučka
- 140 ml mléka
- lžíce olivového oleje
- máslo a česnek na potřetí



Jak na to:

Na oleji si v hrnci zpěníme na drobno nakrájenou cibulku a zasypeme jí práškovým kořením (kari, kurkuma, garam masala, koriandr, chilli a kmín). Koření lehce osmahneme. Čočku propláchneme pod proudem vody, přidáme ji do hrnce a zalijeme 700 ml horké vody. Přidáme dvě lžičky soli a necháme pěkně zvolna vařit :-).

Když už je čočka skoro hotová, přidáme prolisovaný česnek, nastrohaný zázvor, nakrájená cherry rajčátka, případně chilli papričku a ještě chvíli vaříme. Těsně před koncem přidáme na zjemnění máslo a smetanu a necháme přejít varem. Kdo chce, dochutí si dle potřeby ještě citronovou šťávou. Dhal můžete zasypat čerstvým koriandrem nebo čerstvou petrželkou.

WORTH TO EAT...

Food blog

Na chléb naan si nasypeme do misky všechny suché ingredience a pak postupně pomalu přiléváme mléko a vidličkou ho zapracováváme. Po nalití veškerého mléka těsto hezky prohněteme, aby se nám spojilo a nakonec ještě zapracujeme olej. Těsto necháme asi tak 15 minut odpočinout. Z těsta vyválíme 2 velké kulaté placky.

Placky opečeme na sucho na rozpálené pánvičce nejdřív z jedné a pak z druhé strany, je to otázka jen pár minut. Před servírováním naan potřeme rozpuštěným máslem, ve kterém krátce zpěníme lisovaný česnek.