

KIČADI

- 2 lžíce ghí (kokosového oleje)
- 240g mungo fazolek (nebo 1 hrnek)
- 240g hnědé basmati rýže (1 hrnek)
- 4 lžičky směsi koření (římský kmín, koriandr, kardamon, garam masala /římský kmín, hřebíček, skořice, kardamon, koriandr/ ...)
- 2 cm strouhaného zázvoru (nakrájeného nadrobno)
- 1 malá cibule na kostičky
- 2 stroužky česneku
- Sůl, voda

Mungo a rýži namočíme 24 hodin předem! Scedíme a propláchneme!

Na ghí rozvoníme koření, přidáme cibuli, česnek, zázvor, potom mungo a rýži, vlijeme 3x tolik vody, sůl přikryjeme pokličkou a vaříme na mírném ohni asi 30 minut do měkka (kašovitá konzistence).