

MUNGO DHÁL

- 1 hrnek mungo fazolí (namočíme přes noc a pak ze 2/3 uvaříme)
- Olivový olej
- Voda
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička mletého koriandru
- ½ lžičky sušeného mletého zázvoru
- ½ lžičky římského kmínu
- 5 kardamonů
- Celá skořice (cejlonská)
- 5 hřebíčků
- Cibule
- Česnek
- Chili paprička, čerstvý zázvor
- Hrnek rajčatového pyré

Namočené fazole scedíme, propláchneme a uvaříme v čerstvé vodě, zbytek vody neslíváme.

Na oleji necháme krátce rozvonět vše koření, přidáme najemno nakrájenou cibuli, česnek, zázvor a nasekanou chilli papričku, asi 3 minuty, přidáme rajčatové pyré a necháme chvíli zhoustnout a nakonec mungo s částí vody (dle potřeby vodu doplníme). Vaříme, mícháme na mírném ohni asi 30 minut. Nakonec můžeme dochutit solí. Při servírování ozdobíme čerstvým nasekaným koriandrem.

Místo mungo můžete použít fazole adzuki (také máme) nebo červenou čočku (nemáme).