

Dal Makhani /Indiai lencse/

Hozzávalók 4 személyre: 10-10 dkg lencse,
vörös lencse és fekete lencse,
2 EK paradicsompüré,
5 dkg vaj,
1 dl tejszín,
1-1 TK őrölt gyömbér,
őrölt chili,
garam masala,
paprika, cukor, só



Elkészítési mód:

Egy serpenyőbe beletesszük a paradicsomot és kevergetjük. A paradicsomhoz hozzákeverjük a fűszereket, vajat teszünk hozzá és jól összefőzzük. Ez után hozzáadjuk az előre megfőtt hüvelyeseket, tejszínt öntünk hozzá, átkeverjük és hagyjuk, hogy egyet rotytanyjon.

Javaslat: Tandori csirkéhez köretként kiváló!!!

Jó étvágyat kíván a FEKETE SÁRKÁNY ABC!