

# Dhal curry

Recept pro **2 lidi**

## Do Hrnce:

100 g červené čočky  
kostka zeleninového bujónu  
2 stroužky česneku - nakrájete nadrobno  
1/2 velká cibule - nakrájete  
1 rajče - nakrájete  
1 lžičku kary  
špetku kmínu  
špetku čili  
špetku fenugreek - pískavice  
4-5 semen kardamonu  
1/2 lžičky turmericu - kurkuma  
špetka hořčičného tmavého semene  
čerstvé lístky kary

0,5 - 0,6 L kokosového mléko

## Na Pánev:

1/2 velké cibule  
4 stroužky česneku  
1 lžička čili semínka

Do hrnce dejte propláchnutou čočku a zalijte studenou vodou (cca 3 cm nad čočku). Přidejte koření, 1/2 nakrájené cibule a 2 stroužky česneku.

Nechte vařit do doby, než se vyvaří téměř všechna voda. Mezi tím si připravte kokosové mléko a na pánvičce osmažte zbytek nakrájené cibule, 4 stroužky nakrájeného česneku a přidejte čili semínka. Nakonec přidejte kokosové mléko a směs z pánve do hrnce s čočkou a nechte ještě cca 10 min povařit.

**Dobrou chuť přeje  
Infinity of Sri Lanka hotel**

