

20 g másla nebo oleje
1 velká cibule
4 stroužky česneku
1 cm čerstvého zázvoru (nastrouhaného) nebo polévková lžíce zázvorové drti
2 lžičky koření garam masala
1 lžička mleté kurkumy
1/2 lžičky mletého koriandru
1/2 lžičky mletého zázvoru
1/4 lžičky mletého kardamonu
1/8 lžičky mletého hřebíčku
1/2 lžičky mleté skořice

200 g černé čočky
1 plechovka tmavých fazolí bez nálevu
100 g krájených rajčat
1,5 až 2 plechovky vody
1 lžička ostré chilli omáčky
sůl, mleté chilli, pepř a cukr podle chuti
125 ml (vegan) smetany
8 lžic bílého jogurtu/skyru
čerstvý koriandr nebo koření koriandr lístky k podávání

sýr paneer nebo tofu

Propláchnutou černou čočku namočíme přes noc do litru vody, případně aspoň na 4 hodiny zalitou vroucí vodou. Tuto vodu slijeme a přidáme nový litr vody, ve které čočku zvolna vaříme asi 45 minut. V případě potřeby dolijeme další horkou vodu.

Mezitím na másle (oleji) v kastrůlku zesklivatíme cibulku, přidáme česnek a koření, necháme rozvonět a dále přidáme krájená rajčata. Tento kořeněný základ opakovaně podléváme a necháváme vydusit šťávu, dokud se nerozdusí na pastu. Pokud spěcháme, můžeme si pomoci ponorným mixérem.

Až je čočka uvařená, přidáme k ní propláchnuté fazole, přimícháme kořeněnou směs a opět přivedeme k mírnému varu a necháme asi 3/4 hodiny za občasného míchání probublávat. Když jsou čočka a fazole uvařené až rozvařené, přidáme smetanu a necháme ještě asi 5 minut probublat. Ochutnáme, dochutíme solí, chilli, pepřem a případně cukrem a ponorným mixérem částečně rozmixujeme.

Pokud chceme, tak vložíme na kostky nakrájený paneer či tofu a necháme prohřát.

Před podáváním do každé porce přidáme 2 lžíce bílého jogurtu.

Tip: Pokud opravdu spěcháme, použijeme červenou čočku, kterou není potřeba předem předvařovat. V takovém případě budeme potřebovat na její zalití asi 800 ml vody.