



## Půlený mung dál s masalou



Pro 2 - 3 osoby

- ➔ **1 šálek půleného a loupaného MUNG DÁLU** opláchnu a namočím na 2 hodiny. Potom scedím, vodu vyhodím a mungo dám stranou.
- ➔ **4 šálky VODY** dám do kastrolu s tlustým dnem a přidám
- ➔ **1/2 čajové lžičky mletého KORIANDRU** a ještě přidám
- ➔ **1/4 čajové lžičky mleté KURKUMY** a
- ➔ **1 čajovou lžičku SOLI** a vše uvedu do varu. Potom přidám
- ➔ **půlený a loupaný MUNG DÁL**, který jsem předem namočil a nechal stranou. Přiklopím a vařím na středním až mírném plameni 45 minut, nebo dokud dál nebude měkký a nedá se snadno lžící rozetřít. Potom přidám
- ➔ **MASALU**, zamíchám, opět přiklopím a vařím dalších 5 minut.

Masala:

- ➔ **Semínka z jedné tobolky ČERNÉHO KARDAMOMU**
- ➔ **4 celé HŘEBÍČKY**
- ➔ **4 až 6 BOBKOVÝCH LISTŮ**
- ➔ **8 kuliček ČERNÉHO PEPŘE**
- ➔ **špetka ŠAFRÁNU.**

Poté sundám ze sporáku a přidám

- ➔ **TARKU.** Zamíchám, okamžitě přiklopím a nechám stát několik minut, aby se vůně a chuť mohly dobře smísit.

Tarka: V jiném malém kastrolku si ohřeji:

- ➔ **1 polévkovou lžící GHÍ** a přidám
- ➔ **1 čajovou lžičku semínek ČERNÉHO KMÍNU** a osmahnu jej, až začne vydávat charakteristickou vůni.

Podávám s rýží. Je dobré podávat s rýží a jakýmkoli druhem indického chleba, například s čapátí. Čapátí je druh indického chleba (placky) z nekvašené mouky. Poznámky: Šálek nebo hrnek o obsahu 1/4 litru.