



## Půlený mung dál s ghí

Pro 2 - 3 osoby



- ➔ **1 šálek půleného loupaného MUNG DÁLU**, omyju, dám do mísy, zaliji
- ➔ **4 šálky VODY** a nechám namáčet 1 hodinu. Potom scedím, vodu nevyhazuji, ale dám do kastrolu s tlustým dnem, uvedu do varu a přidám
- ➔ **půlený loupaný MUNG DÁL**, který jsem předem namočil, scedil a nechal stranou. Přiklopím a vařím na středním až mírném plameni po dobu 30 minut, nebo dokud fazolky munga nezměknou.

Masala:

- ➔ **1/4 šálku GHÍ** rozežreji ve větší pánvi a přidám
- ➔ **1 čajovou lžičku celého ČERNÉHO KMÍNU**,
- ➔ **2 kuličky ČERNÉHO PEPŘE**,
- ➔ **1/2 čajové lžičky MLETÉHO KORIANDRU**,
- ➔ **1/4 čajové lžičky MLETÉ KURKUMY**,
- ➔ **6 BOBKOVÝCH LISTŮ**, a restuji, dokud koření nezačne vydávat charakteristickou vůni. Potom přidám vařené fazolky munga i s vývarem, ve kterém se mungo vařilo a
- ➔ **1 čajovou lžičku SOLI**. Přiklopím a uvedu do mírného varu. Pokud je vývaru hodně, vařím bez pokličky. Pokračuji ve vaření na středním až mírném plameni dalších 10 minut, nebo dokud fazolky nezměknou a voda se částečně nevstřebá. Potom odstavím a přidám rozpálenou
- ➔ **TARKU**, zamíchám a okamžitě přiklopím. Nechám stát několik minut, aby se vůně a chutě mohly dobře smísit.

Tarka:

- ➔ **1 čajovou lžičku GHÍ** ohřeji v jiném malém kastrolku, nebo malé pánvičce a přidám
- ➔ **1/2 čajové lžičky celého ČERNÉHO KMÍNU**,
- ➔ **1 stroužek ČESNEKU rozetřený**,
- ➔ **špetku ASAFOETIDY** a restuji, dokud česnek lehce nezžhnedne.

Podávám s rýží a s indickým chlebem (placky) z nekvašené mouky.

Poznámky: Šálek nebo hrnek o obsahu 1/4 litru.