

# CHOLE

## INDIE

### Suroviny

- 300 g cizrny (uvařená či z konzervy)
- 150 g cibule
- 150 g rajče
- 1 celý zázvor
- 1 menší česnek
- 1 pytlík saabut garam masaly
- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 čajová lžička heingu
- 1 čajová lžička jeery
- 1 čajová lžička chole masaly
- 1 čajová lžička kasuri mothi
- 1 čajová lžička prášku z koriándru
- 1 čajová lžička turmeric prášku
- sůl - dle potřeby
- 1 čajová lžička aamchur prášku
- 1 č.lžička prášku červené papriky
- 1 polévková lžíce ghee

### Postup

1. Rozmixujte cibuli a saabut garam masalu v jednolitou pastu.
2. Zahřejte olej na pánvi a přidejte heing a jeeru, poté přidejte rozmixovanou pastu a duste cibulovou masalu dohněda.
3. Rozmixujte rajčata nadrobno a dejte na pánev spolu s cibulovou masalou.
4. Přidejte chole masala, prášek z koriándru, prášek z červené papriky, turmeric prášek, aamchur prášek a sůl do masaly.
5. Vařte všechny ingredience až do okamžiku, když jsou hotové. Poznáte to tak, že olej se drží nahoře - to znamená, že masala je připravena. Přidejte kasuri mothi a ghee.
6. Dále do masaly přidejte uvařenou cizrnu a vařte na mírném ohni po dobu 10 minut. Servírujte horké.

**PRO 4 OSOBY**

