

## ДАЛ ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ



Категория: супы

Создана 2022-02-04

Квалифицировано

Supercook CL

Предложено Kitchen Center Chile

ТОбщее время

приготовления: 23:20

Минут

Suitable for article:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

### СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ

<b>170 Грамм</b>	40гр моркови кусочками
<b>15 Грамм</b>	Семена тмина
<b>15 Грамм</b>	Семена горчицы
<b>3 Зубчик</b>	чеснок
<b>10 Грамм</b>	10 г свежего имбиря
<b>180 Грамм</b>	1 лук разрезать на 4
<b>30 Миллилитр</b>	оливкового масла
<b>10 Грамм</b>	Гарам масала
<b>15 Грамм</b>	Молотая куркума
<b>1/2 Чайная ложка</b>	Сушеный острый перец, нарезанный соломкой
<b>350 Миллилитр</b>	Вода
<b>400 Миллилитр</b>	Кокосовое молоко
<b>250 Грамм</b>	Красная чечевица колотая
<b>350 Грамм</b>	спелые помидоры
<b>80 Миллилитр</b>	лимонного сока
<b>20 Грамм</b>	1МК листьев кориандра
<b>1 Щепотка</b>	Перец
	солить по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).