



przepisy.pl

Placki Dosa z ryżu i soczewicy

 60 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- ryż - 300 gramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- soczewica - 100 gramów
- kokos - 100 gramów
- zielona papryczka chilli - 2 sztuki
- ciecierzycza ugotowana - 50 gramów
- gorczyca - 0.5 łyżek
- olej - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- bakłażan - 50 gramów
- cukinia - 50 gramów
- kozieradka - 0.5 łyżek
- curry - 2 sztuki
- pasta z tamaryndowca - 50 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Najpierw zrób placki dosa. Zostaw ryż i soczewicę w wodzie na noc. Następnego dnia odsącz je i zmiksuj. Na posmarowaną olejem patelnię wlej chochlę powstałego ciasta i je rozsmaruj. Skrop placek olejem. Smaż z każdej ze stron aż zaczną się oddzielać od brzegów patelni. Każdy z gotowych placków zwiń w stożek.
2. Dodaj do tego pastę tamaryndową i gotuj jeszcze przez 3 minuty.
3. Teraz wsyp ugotowaną soczewicę i zmiksuj wszystko. Następnie gotuj sambar jeszcze przez 10 minut. Serwuj placki dosa z sambarem i czatnejem.
4. Teraz przygotuj czatnej. Posiekanego kokosa i chili zmiksuj z ciecierzycą, a następnie zmieszaj wszystko z olejem i gorczycą.
5. Na koniec przygotuj sambar. W niewielkiej ilości wody rozpuść pastę tamaryndową. Soczewicę ugotuj, skrój warzywa w kostkę a cebulę posiekaj.
6. Na rozgrzany olej wrzuć gorczycę. Kiedy zaczną pękać dodaj mieloną kozieradkę, cebulę, warzywa i liście curry. Krótko podsmaż wszystko a potem podlej dwoma szklankami wody i, dodaj bulionetkę Knorr i gotuj jeszcze przez kilka minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl