

Fazolové lusky LOBIYA KI PHALI

Podle Šrí Mátadží

500 g dlouhých fazolových lusků (nebo lobiya)

1 polévková lžíce oleje

½ lžičky mleté kurkumy (haldi)

4 stroužky česneku, jemně nasekané

1 červená paprika čilli

1 velká cibule, jemně nasekaná

Sůl

Příprava

1. Uvařit a nakrájet fazolové lusky na 2 cm kousky, odložit stranou
2. Rozehřát olej na pánvi. Přidat kurkumu, celou papričku čilli a česnek.
3. Přidat lusky a cibuli. Opékat na malém plameni, dokud zelenina nezměkne. Osolit. (Je možné přidat zmražené celé lusky ke koření a pod pokličkou dusit do s cibulí změknutí)

Podáváme teplé.