

# Crveni pasulj u začinjenom sosu i mlečni štapići

Crveni pasulj u začinjenom sosu – Rajma Chawal

1 kg crvenog pasulja  
½ kašičice kuhinjske soli  
voda za kuvanje

## Sos za pasulj

400 ml paradajz pelata  
1 glavica crnog luka  
1 komad svežeg đumbira  
3 čena belog luka  
2 kašike suncokretovog ulja  
2 kašike vode  
2 lovorova lista  
1 kašičica mlevenog kumina  
¼ kašičice čilija sa morskom soli  
1 kašičica masale  
1 kašičica semenki piskavice  
30 g margarina

## Prilog

500 g pirinča

## Dekoracija

svež peršun

## Način pripreme

Pasulj potopiti u vodu, da odstoji preko noći. Pasulj procediti, pa staviti u šerpu za kuvanje, dodati mu vodu i so. Kada je pasulj skuvan, upaliti drugu ringlu i spremati sos za pasulj.

U tiganj sipati ulje i kratko propržiti lovorov list. Dodati sitno seckan crni luk. Smanjiti vatru i ostaviti da se lagano dinsta. U blenderu usitniti beli luk i đumbir sa vodom. Dinstanom luku dodati mešavinu belog luka, đumbira i vode. Pojačati ringlu i dodati paradajz pelat. Kuvati uz povremeno mešanje oko 8 minuta, dok se sos ne zgusne. Kada se sos zgusne, dodati začine.

Pasulj i vodu u kojoj se kuvao dodati u sos vodeći računa o gustini. Prvo kuvati na tihoj vatri 15 minuta, a potom pojačati vatru i kuvati oko 10 minuta do željene gustine. Po potrebi ispasirati deo pasulja, zbog postizanja veće gustine. Na kraju dodati margarin i ostatak masale. Skuvati pirinač kao prilog jelu. Dekorirati jelo sa seckanim peršunovim lišćem.



### **Mlečni štapići – Barfi**

125 ml mleka  
120 g šećera u prahu  
200 g margarina s maslacem  
2 čaše mleka u prahu  
12 g šafrana  
 $\frac{1}{4}$  kašičice mlevenog kardamoma  
1 kašika suncokretovog ulja za podmazivanje

### **Dekoracija**

mango  
miks suvog voća

### **Način pripreme**

Šafran razmutiti u mleku.

U šerpi rastopi maslac, zatim dodati mleko sa šafranom, šećer i mleko u prahu. Neprestano zagrevajući, energično mešati nekoliko minuta dok se masa ne zgusne. Ako je potrebno poslužiti se mikserom. Dodati kardamom i ponovo sve dobro promešati. Kalup podmazati uljem. Izliti pripremljeni krem u kalupe. Prstima poravnati kako bi se dobio ujednačen oblik. Odložiti u frižider na nekoliko sati, dok se ne stegne. Dekorirati kriškama manga i miksom suvog voća.