

Rajma masala ili pasulj na Indijski nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašikaprecišcenog maslaca**
- **1 kašicicakima** (umesto kumina)
- **1veci crni luk**
- **1 cenbelog luka**
- **1 manji komadsvežeg umbira** (1-2 cm)
- **3veca paradajza**
- **1/2 kašicicemrvljene ljute paprike**
- **1/2 kašicicekurkume**
- **1/2 kašicicemlevenog korijandera**
- **1/2 kašicicecilija u prahu**
- **1/2 kašicicegaram masale**
- **500 gkuvanog šarenog pasulja**
- **opcionosvež list korijandera**
- (koristila sam list peršuna)
- bareni pirinac po izboru - ne mora biti basmati

Priprema

Na maslacu (možete koristiti i ulje po izboru, ali u tom slučaju povećajte kolicinu na nekoliko kašika) propržite kim (kumin), pa dodajte sitno iseckan crni luk i pržite dok lepo ne porumeni. Dodajte beli luk i rendan umbir, popržite kratko. Potom dodajte sitno iseckan paradajz i krckajte dok se paradajz ne omekša, nekoliko minuta. Sipajte navedene zacine (kolicine možete korigovati), izmešajte, pa dodajte pasulj, kratko propržite i nalijte vodom u kojoj se kuva pasulj, onako da ogrezne. Kuvajte desetak minuta. Ako pasulj nije dovoljno raskuvan, neka zrna možete izgnjetiti kako bi se napravio lep sos. Posolite po ukusu. U zavisnosti od željene gustine, možete dodati još malo tecnosti. Garam masale možete zameniti mešavinom cimeta, karanfilica, muskatnog

orašceta, bibera, aleve paprike, umbira u prahu...

Preporuka je da se rajma masala služi uz obareni basmati pirinac, ira pirinac (koji cesto pripremam, a nisam znala da se tako zove, naravno, umesto ire koristim kim) roti hleb (vrlo slican capatima) ili naan. Ja sam obarila pirinac koji sam imala-italijanski, okruglog zrna. I eto, Indijci i Italijani su se savršeno uklopili.

Savet

Pasulj zauzima posebno mesto u vegetarijanskom nainu ishrane. Samim tim je vrlo popularan i u Indiji. Pasulj na indijski nain pripremila sam sasvim sluajno. Najšeše koristim šareni pasulj. S obzirom da sam se u poslednje vreme bavila prouavanjem indijske kuhinje i imala neke od potrebnih zaina, obarila sam pasulj, na preišenom maslacu, propržila luk, zaine...Tek nakon što sam završila sa pripremom jela, pogledala sam kako se u Indiji pripremaju jela od pasulja i došla do zakljuka da je to-to. U Indiji se svako jelo zove kari. Tako da bi pun naziv ovog jela bio Rajma masala kari. "Rajma" je u prevodu pasulj, a "masala" znai mešavina zaina. Možda bi najadekvatniji prevod bio Zainjeni pasulj. U veini indijskih jela se koriste razne kari paste. Tako i u ovom jelu. S obzirom da je nemam, dodala sam malo mravljene ljute paprike. Miris i ukus gi-a mi se ne dopada, ali ja nisam merodavna s obzirom da ne volim miris svih mlenih proizvoda. Kada gi koristim u pripremi jela, ukus je zaista prihvatljiv. Gi jelima daje karakteristian miris i vrlo prijatan ukus.