

# STROČJI FIŽOL IN KOKOS (BARBATTI NARIYAL SABJI)

Indija za 4 osebe

1. korak

*2 žlici ghija ali olja  
ščepec asafetide (neobvezno)*

*1 žlica nasekljanega svežega ingverja  
1/2 žličke rjavih gorčičnih semen*

2. korak

*1/4 skodelice (20 g) nastrganega kokosa, svežega ali sušenega*

3. korak

*3 skodelice (300 g) stročjega fižola,  
očiščenega in prelomljenega na pol*

*1/2 skodelice (120 ml) vode  
sol*

1. V loncu segrejte ghi ali olje. Dodajte asafetido, ingver in gorčična semena ter pražite na šibkem ognju, dokler ne pričnejo gorčična semena 'plesati'.
2. Dodajte kokos. Med stalnim mešanjem pražite približno 1 minuto, da rahlo porjavi.
3. Dodajte stročji fižol in vodo ter potresite z malo soli. Pustite, da zavre, pokrijte in zmanjšajte temperaturo. Kuhajte na srednje močnem ognju, dokler voda ne izpari in se stročji fižol ne zmecha. Po potrebi dosolite.

## **Inačica**

Za pekoč okus, vmešajte 1 čajno žličko ali več črnega popra pri 3. koraku, ali pa dodajte nasekljane čiliije pri 1. koraku.



Recepti so izbrani iz knjige NEBEŠKA POJEDINA, avtorice Miriam Kasin Hospodar.

Izdala založba Stella.