

Supa orientala de linte

Supa orientala de linte



Ingrediente :

1 cutie de lapte de cocos de 400ml, 200 g linte rosie, 1 cutie de naut de 200 g, 1 ceapa, 2 lingurite de seminte de coriandru sau coriandru praf, 1 lingurita chimion, 2 linguri ulei de masline, 1 bucata de 2 cm de ghimbir proaspat, 2 catei usturoi, 1 lingurita curcuma, zeama de la 1 lamiie, chili cupa gust

Preparare :

Se toaca fin ceapa. Se incinge intr-o oala de supa uleiul, se adauga ceapa. Cind aceasta prinde culoare, se adauga coriandrul pisat fin, chimionul si imediat se adauga laptele de cocos, 3/4 l de apa si linte. Se adauga ghimbirul si usturoiul pisate fin, apoi curcuma. Se acopera si se da focul la mic. Se lasa sa se fiarba 15 minute. Se scurg boabele de naut si se adauga la supa. Se mai lasa 10 minute sa fiarba. Se adauga dupa gust lamiie si sare.