



Пикантна риба

1. Вземете 4 филета или 1 голяма риба (около 1кг). Ако използвате цяла риба направете по няколко разреза в кожата и.
2. В 100г кисело мляко разбъркайте **1 с.л. Indian Curry mix**, 1 ч.л. сол и лют пипер по желание и направете марината.
3. Намажете рибата с марината от вън и вътре и оставете да преседи 20 минути.
4. Междувременно нарежете на резени 4 картофа и ги овкусете със сол, черен пипер и малко зехтин.
5. В предварително загрята на 200°C фурна печете картофите 15-20 минути, след което ги разбъркайте и преместете в краищата на тавата, а в средата сложете рибата. Печете я 20-25 минути или до готовност.

Индийска леща

1. Варете 250 г червена леща в 1 литър вода (по желание с $\frac{1}{2}$ ч.л. куркума) около 10 минути след като заври.
2. В тиган, в загрята на средна температура мазнина гответе 1 нарязан на ситно лук с малко сол до златисто кафяво.
3. Прибавете 1 с. л. настърган джинджирил, 5-6 настъргани скилидки чесън и по желание лют червен пипер/люта чушка и гответе още 1-2 минути.
4. Сложете **1 с. л. Indian Curry mix** и разбъркайте.
5. Ако е необходимо долейте вода на лещата - трябва да не е прекалено гъста и прибавете сместа с лука. Оставете да заври и гответе 1-2 минути.
6. Завършете с лимон и по желание пресен кориандър.