

Recept ze Středního východu: Mdžadra

Kdykoli mě mé děti požádaly „maminko uvař nám arabské jídlo chudých“, věděla jsem, že musím shánět bony. Bylo totiž takové období, mnohé vzpomenou, kdy na celém území Československa nebyla čočka, pouze v Tuzexu. Zakoupila jsem hned dva balíčky, lahvičku olivového oleje a mátový čaj v sáčkích.

Dnes již všechno máme a směle můžeme vařit. Jde vlastně o čočku s rýží.

Hrnek čočky

Hrnek rýže (třeba basmati)

Bílý jogurt velký

Salátová okurka

Stroužek česneku

4 a více cibulí

Máslo a olivový olej

Máta peprná

Čočku vypereme, kdo je zvyklý, namočí, odkape a na másle trochu obdělá, osolí, podlije vodou a vaří skoro do měkka. Vodu je nejlépe úplně odpařit. Pak přidáme vypranou rýži a dvakrát tolik vody a vaříme, až je rýže hotová.

Mezitím si nakrájíme na malé kostičky salátovou okurku, hodíme do bílého jogurtu, ochutíme česnekem utřeným se solí, zasypeme mátou peprnou. Možno i naředit studenou vodou. Vychladit.

Oloupeme cibuli, čím víc, tím líp a nakrájíme je na osminky ne napříč. Na pánev dáme kus másla, zrovna tolik olivového oleje a cibuli dozlatova osmažíme.

Rýži s čočkou promícháme a vysypeme na hromadu na větší táč. Celé pokryjeme vějířky cibulky. Jí se to z hlubokých talířků, k tomu, nebo estétům do misky, se dává laban (jogurt s okurkou).