# Luštěninová polévka z fazolek mungo

 Ingredience

* 1 střední hrnek suchých mungo fazolek (200 g)
* 2 až 3 mrkve podle velikosti (já měla malé)
* 1 střední batát (sladké brambory)
* 1 velká cibule
* 1,5 litru vody nebo vývaru
* Čerstvý nebo sušený česnek podle chuti
* Přepuštěné máslo Ghí (nebo olej)
* Koření ( drcený římský kmín, pepř, sůl, mletý koriandr, paprika nebo orientální směs koření)
* 1 lžička kurkumy
* Zelené bylinky (koriandr, petržel, libeček atd...)

 Postup

1. Jako krok 1 si nejdříve přes noc namočím mungo fazolky. Nejlepší je nechat je namáčet klidně i 12 hodin.
2. Druhý den fazolky sliju, zaliju vodou (nebo vývarem) a vařím na mírném stupni do změknutí asi hodinu. Záleží jak moc změklé a "rozpadlé" je chci. Ideální je fazolky při vaření zbytečně nesolit, protože to prodlužuje dobu jejich varu.
3. Cibuli nakrájím na drobno, oškrábanou mrkev na malé kostičky, to samé batáty. Pozvolna restuji na pánvi na přepuštěném másle do změknutí "na skus". Asi 10 minut. Ke konci přidám koření a krátce orestuji.
4. Z uvařených mungo fazolek odeberu asi 3 naběračky hustého obsahu včetně trošky tekutiny a rozmixuji do hladka. Vliju zpět do hrnce a vsypu obsah pánve.
5. Společně povařím ještě pár minut a doladím chuť. Nakonec přidám nasekané čerstvé bylinky. Hotovo!

 TIPY

* Do polévky můžete dát i jinou kořenovou zeleninu jako celer nebo kořen petržele
* Chuť můžete pojmout více "po česku" a místo orientálního koření dát český kmín, majoránku, česnek, bobkový list a nové koření.