
Dynia po hindusku

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1572 razy.

Kuchnia indyjska

1/2 kg dyni

1 szklanka cukru

2/3 szklanki mleka

4 łyżki masła

5 łyżek grubo posiekanych migdałów lub orzechów włoskich

8 rozgniecionych nasion kardamonu lub

1 łyżeczka imbiru w proszku i 1 łyżeczka utartej skórki cytrynowej

1/2 łyżeczki gałki muskatołowej

bita śmietana lub śmietanka (dowolnie)

1. Z dyni usunąć ziarna, białe włókna, obrać, pokrajać w kostkę.
 2. Włożyć dynię do garnka, wsypać cukier, wlać mleko, dodać masło, dusić na małym ogniu, często mieszając, aż powstanie gęsta masa - zdjąć z ognia.
 3. Posypać orzechami, kardamonem lub imbirem, skórką i gałką. Wymieszać.
 4. Przełożyć masę do wysmarowanego żaroodpornego naczynia, zapiekać w nagrzanym piekarniku (190 C) około 15 min.
 5. Podawać na gorąco lub na zimno z bitą śmietaną lub śmietanką.
- Proporcje dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD