Dynia po hindusku

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1847 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 muszkatołowej
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

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD