
Zielony groszek z białym serem

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1014 razy.

Kuchnia indyjska

25 dkg pełnotłustego sera

6 łyżek masła lub sklarowanego masła ghae

2 cebule pokrajane w cienkie plasterki

2/3 szklanki wody

1 i 1/2 szklanki zielonego groszku (świeżego lub mrożonego)

1/2 łyżeczki papryki

1/2 łyżeczki imbiru

1/2 łyżeczki garam masala

Pokrajać ser w dużą kostkę. Na głębokiej patelni rozgrzać masło, smażyć cebulę na złoty kolor, stale mieszając, odstawić. Groszek gotować pod przykryciem przez 3-4 min., odcedzić. Włożyć groszek, ser, paprykę i imbir na patelnię, ostrożnie mieszając smażyć przez 3 min. Wsypać garam masala, delikatnie zamieszać, smażyć dalej przez 2 min. Podawać do mięs, lub jako oddzielne danie z ryżem.

Proporcje dla 3-4 osób jako dodatek do mięs

Proporcje dla 2-3 osób jako oddzielne danie

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD