Vindaloo

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7667 razy.

Odmian curry jest wiele zalezy od kraju, regionu i kucharza. Jednym z najbardziej ostrych ze wszystkich Hinduskich potraw jest Vindaloo - czytaj windalu. Jego smak takze zalezy bardzo od odpwiednich skladnikow i sposobu wykonywania.

Najprostszy sposob wyprobowany prze ze mnie to uzywanie gotowej pasty Vindaloo - firmy PATAK'S Original (widzialam ja w Krakowie w supermarkecie Hit i jest niestety dosc droga, ale sloik wystarcza na 5-10 razy jesli trzyma sie w lodowce to moze stac kilka miesiecy) Ta sama firma robi inne pasty np. Madras Curry Paste, ktora tez jest bardzo dobra i na podobnej zasadzie wychodzi z niej b. dobre curry - tylko zamiast wody dodac puszke siekanych pomidorow.

Instrukcja na sloiku podaje ze na okolo 450g miesa dac 1/5 sloika pasty. Ale na polskie podniebienia jedna lyzka powinna wystarczyc. Dla tych co nie moga dostac pasty na koncu zamieszczam inna wersje Vindaloo. ==========

Vindaloo

skladniki:

okolo 0.5 kg miesa baraniego np z lopatki lub udzca

1 cebula

1 lyzka pasty Vindaloo

2-3 srednie ziemniaki takie ktore sie nie rozlatuja w gotowaniu

2 lyzki rodzynek maslo,

olej do smazenia woda

Mieso pokroic na dosc duze kostki (~4x4cm) obsmazyc (jak przy robieniu gulaszu tylko bez obtaczania w mace) Dodac pokrojona w gruba kostke cebule i jeszcze chwile smazyc, ale tak by cebula nie zarobila sie brazowa, nastepnie dodac lyzke pasty przez chwile jeszcze podsmazac mieszajac, zeby mieso bylo obtoczone pasta i wszystkie przyprawy zawarte w pascie zaczely wydzielac aromat. (Nie dodawac pasty do wody np. jak mieso juz pusci soki tylko zawsze najpierw na pare minuy na tluszcz. Jesli soki z miesa puszcza to wyjscie z tego jest takie: w drugim garnku podgrzac lyzke oleju dodac cebule, nastepnie paste i do tego dodac podsamzone mieso) Dopiero wtedy dolac wody (0.5 - 0.75 szklanki) dodac rodzynki, przykryc szczelnie i dusic na wolnym ogniu. W miedzyczasie obrac ziemniaki pokroic na cwiartki i dodac do miesa. Wymieszac, jesli trzeba to dolac troche wody i wszystko dalej dusic az bedzie miekkie. Podawac z ryzem (polecam typu Basmati-najlepszy do curry) i koniecznie z Raita ktora lagodzi ostry smak curry. Prosty przepis moze nie 100% autentyczny ale dobry na Raite. Duzy ogorek (pare mniejszych) starty na grubej tarce posolony, odcedzony (jak na mizerie). Do szklanki jogurtu dodac 1 lub 2 zabki zgniecionego czosnku i posiekane listki miety lub szczypiorku doprawic pieprzem wymieszac. Zostawic w lodowce na okolo 1 godz. From: pestka <pestka@vossnet.co.uk>

To jakiś bardzo marny przepis. a gdzie ocet, który jest niezbędny w vindaloo?
Nadesłał(a):mer <ortega22@prokonto.pl> 2022-12-18 22:08:58