
Vindaloo

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7630 razy.

Odmian curry jest wiele zależy od kraju, regionu i kucharza. Jednym z najbardziej ostrych ze wszystkich Hinduskich potraw jest Vindaloo - czytaj windalu. Jego smak także zależy bardzo od odpowiednich składników i sposobu wykonywania.

Najprostszy sposób wyprobowany przeze mnie to używanie gotowej pasty Vindaloo - firmy PATAK'S Original (widziałam ją w Krakowie w supermarkecie Hit i jest niestety dość droga, ale słoik wystarcza na 5-10 razy jeśli trzyma się w lodowce to może stać kilka miesięcy) Ta sama firma robi inne pasty np. Madras Curry Paste, która też jest bardzo dobra i na podobnej zasadzie wychodzi z niej b. dobre curry - tylko zamiast wody dodać puszkę siekanych pomidorów.

Instrukcja na słoiku podaje że na około 450g mięsa dać 1/5 słoika pasty. Ale na polskie podniebienia jedna łyżka powinna wystarczyć. Dla tych co nie mogą dostać pasty na końcu zamieszczam inną wersję Vindaloo. =====

Vindaloo

składniki:

około 0.5 kg mięsa baraniego np. z łopatki lub udzca

1 cebula

1 łyżka pasty Vindaloo

2-3 średnie ziemniaki takie które się nie rozlatują w gotowaniu

2 łyżki rodzynek masło,

olej do smażenia woda

Mięso pokroić na dość duże kostki (~4x4cm) obsmażyć (jak przy robieniu gulaszu tylko bez obtaczania w mące) Dodać pokrojoną w grubą kostkę cebulę i jeszcze chwilę smażyć, ale tak by cebula nie zarobiła się brązowa, następnie dodać łyżkę pasty przez chwilę jeszcze podsmażyć mieszając, żeby mięso było obtoczone pastą i wszystkie przyprawy zawarte w pasty zaczęły wydzielac aromat. (Nie dodawać pasty do wody np. jak mięso już puszczą soki tylko zawsze najpierw na parę minut na tłuszcz. Jeśli soki z mięsa puszczą to wyjście z tego jest takie: w drugim garnku podgrzać łyżkę oleju dodać cebulę, następnie pastę i do tego dodać podsmażone mięso) Dopiero wtedy dolać wody (0.5 - 0.75 szklanki) dodać rodzynek, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu. W międzyczasie obrać ziemniaki pokroić na ćwiartki i dodać do mięsa. Wymieszać, jeśli trzeba to dolać trochę wody i wszystko dalej dusić aż będzie miękkie. Podawać z ryżem (polecam typu Basmati-najlepszy do curry) i koniecznie z Raita która łagodzi ostry smak curry. Prosty przepis może nie 100% autentyczny ale dobry na Raitę. Duży ogórek (parę mniejszych) starty na grubej tarce posolony, odcedzony (jak na mizerię). Do szklanki jogurtu dodać 1 lub 2 ząbki zgniecionego czosnku i posiekane listki mięty lub szczypiorku doprawić pieprzem wymieszać. Zostawić w lodowce na około 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