
Curry z bakłażanów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2009 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

6 sredniej wielkosci baklazanow,

1 lyzeczka ziaren kolendry,

2 papryczki chilli (czerwona i zielona),

1 papryka zolta slodka,

1 duza cebula,

2 lyzki wiorkow kokosowych,

1 zabek czosnku,

1 lyzeczka ziaren sezamu,

50 g tamaryszku,

1 lyzeczka turmeriku,

1 lyzeczka brazowego cukru,

1 lyzeczka masla,

1/4 lyzeczki gorczycy,

olej roslinny do smazenia.

1. Pokrojone wzdłuż na cwiartki baklazany obsmazyc w oleju, az beda jasnobrazowe. Odsaczyc z tłuszczu, odstawić.

2. Na patelni rozgrzac lyzke oleju, podsmażyc pokrojona cebule, ziarna kolendry i pokrojone w paski chilli. Przelozyc do osobnego naczynia, dodac czosnek i wiorki kokosowe.

3. Uprazyc ziarna sezamu na blasze i rozgniesc na proszek.

4. Namoczyc tamaryszek 250 ml wody przez 15 min., wycisnac, plyn przesaczyc przez sito.

5. Polaczyc plyn tamaryszkowy z przygotowana pasta i turmerikiem, zagotowac.

Dodac baklazany, pokrojona w plastry papryke i proszek sezamowy, osolic do smaku. Gotowac pod przykryciem 5 min. Wsypac cukier i gotowac dalsze 10 min. na malym ogniu, az zawiesina zgestnieje.

6. Rozgrzac na patelni maslo, smazyc z ziarnami gorczycy do momentu, gdy ziarna zaczyna pekac.

7. Podawac danie gorace, polane z wierzchu maslem ze smazonymi chilli i gorczyca.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)