
Kartofle z kalafiozem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1806 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

250 g kartofli,

1 sredniej wielkoscii kalafior,

100 g masla,

1/2 lyzeczki kminku,

3 cm swiezego imbiru lub 1 lyzeczka sproszkowanego,

1 lyzeczka turmeriku,

1/2 lyzeczki chilli,

1/2 lyzeczki mielonego czarnego pieprzu,

sol do smaku,

1 lyzeczka koncentratu pomidorowego.

1. Obrane kartofle pokroic w plastry. Kalafior podzielic na rowne, niewielkie czastki. Posiekac imbir.
2. Rozgrzac maslo w rondlu, wrzucic kartofle, kminek, imbir, czastki kalafiora i na srednim ogniu smazyc 5 min.
3. Dodac do jarzyn koncentrat pomidorowy, dusic pod przykryciem na malym ogniu do miakkosci jarzyn (przy szczelnym przykryciu nie ma potrzeby podlewania jarzyn woda). Co pewien czas potraszac garnkiem, aby jarzyny nie przywieraly do dna.
4. Podawac gorace, posypane czarnym pieprzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 52.

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