
Małe kabaczki z pomidorami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1806 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 55 min.

500 g małych kabaczek,

3 pomidory,

2 duże cebule,

175 g masła,

4 ząbki czosnku,

szczypta czarnego pieprzu,

szczypta soli,

2 łyżki kolendry,

1/2 łyżeczki turmeriku,

1/2 łyżeczki garam masala,

1 łyżeczka świeżej posiekanej mięty.

1. Pokroić jedną cebulę w plastry i podsmażyć w rondlu w masle.
2. Drugą cebulę posiekać i rozgotować w niewielkiej ilości wody z czosnkiem, pieprzem, solą, kolendrą i turmerikiem. Otrzymana masa zmieszać z podsmażoną cebulą i gotować na średnim ogniu 5 min.
3. Kabaczki dokładnie umyć, obciąć ogonki i pokroić w plastry grubości 1,5 cm.
4. Dodać kabaczki do sosu. Ostrożnie wymieszać, żeby ich nie polamać. Gotować pod przykryciem 20 min.
5. Pomidory spazyc i obrać ze skórki. Pokroić w plastry, dodać do kabaczek. Wsypać garam masala, ostrożnie wymieszać i dusić jeszcze 15 min.
6. Podzwać posypane świeżą miętą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 50.

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