
Kostki dyni z Gujarat

Dodano: 2007-06-03 18:01:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1508 razy.

1 kg dyni
2 łyżki oleju
1 łyżeczka nasion kozieradki
1 łyżeczka kurkumy
1 łyżeczka mielonych nasion kolendry
1/2 łyżeczki ostrej papryki
1,5 łyżeczki brązowego cukru
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżeczka masła
ew. garść posiekanych liści kolendry

Gujarat to stan w północnych Indiach. Jego kuchnia słynie z najlepszych dań warzywnych podawanych z plackami. Przepis pochodzi od Alamelu, indyjskiej chłopki, która mnie gościła podczas mojej pierwszej podróży do Indii.

Dynię obierz, usuń miąższ z pestkami, resztę pokrój w półtoracentymetrowe kostki.

W woku lub głębokiej patelni o grubym dnie rozgrzej olej, wrzuć nasiona kozieradki i smaź chwileczkę, aż lekko ściemnieją. Uważaj, aby nie przypalić nasion, bo stają się czarne i gorzkie.

Wrzuć do garnka dynię i szybko zamieszaj. Dodaj kurkumę, ostrą paprykę, kolendrę i 1,5 łyżeczki soli. Zalej wszystko szklanką wody, wymieszaj i przykryj.

Kiedy woda zawrze, zmniejsz ogień. Gotuj kostki, aż lekko zmiękną, ok. 20 minut.

Teraz dodaj cukier, sok z cytryny i masło. Zagotuj jeszcze raz i podawaj, posypane liśćmi kolendry - ze świeżym pieczywem (najlepiej z indyjskimi plackami naan czy ćapati) lub ryżem.

Nadesłał: Kinga Błaszczuk-Wójcicka(?) <>