

Indické pečené brambory Alů Bhũne

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Alena Nouzová

Suroviny

700 g brambor

40 g tuku

1 lžička mleté kurkumy

1 velký bobkový list

0,5 lžičky cayenského pepře

0,5 až 0,75 lžičky směsi koření garam masála

0,5 lžičky mletého pepře

1 malá cibule, jemně nakrájená nebo 0,5 lžičky cibulové soli podle chuti

Postup

Oloupané a osušené syrové brambory nakrájíme na kousky velké 3 cm. Rozpálíme tuk a vložíme do něho brambory s kurkumou a bobkovým listem. Opékáme za stálého míchání na středním plameni 5 minut.

Přidáme cibuli se solí nebo cibulovou sůl a cayenský pepř a opékáme dalších 5 minut. Posypeme směsí koření garam masála, přidáme ještě trochu tuku a zamícháme. Přikryjeme pokličkou a ponecháme několik minut na prudkém žáru. Během této doby pánvi opakovaně zatřese. Brambory by měly být už hotovy. Ještě sejmem pokličku a opékáme, dokud garam masála nevytvoří na povrchu křupavou kůrku. Před podáváním posypeme čerstvě mletým černým pepřem.