

Brambory s mákem

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

0,5 lžičky kurkumy

6 velkých brambor , oloup.a nakráj. na kostky

Na ozdobu : čerstvě posekaný koriandr

2 lžíce máku , /orestovaného nasucho

3 lžíce oleje

3 zelené čili papriky / čerstvé /

sůl na dochucení

0,5 hrnku vody

3 celé sušené čili papričky / červené /

Postup

Umel mák a zelené čili s několika lžicemi vody na jemnou pastu a dej stranou . V pánvi rozehej polovinu oleje a opeč na něm brambory do zlatohněda .Dej na ubrousek odkapat a dej stranou .Nyní rozehej ve stejné pánvi zbytek oleje , přidej celé červené čili a rychle opeč .

Pak do pánve přidej makovou pastu a znovu opékej na středním plameni * stáhni plamen na 5 minut , až olej opustí strany pánve*

Nyní přidej opečené brambory a dobře zaamíchej . Zamíchej , přikrej a vař pomalu 15 minut , až jsou brambory měkké . Ozdob posekaným koriandrem .

Podávej s rýží , nebo s plackami róti .

Poznámka

Bengálská specialita , Indie , (Aloo Poshto)