

Květák s rajčaty na indický způsob

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 květák
1 kg rajčat
3 cibule
3 stroužky česneku
3 lžíce olivového oleje
1 lžička tlučeného kmínu
2 lžičky kari koření
1 lžička chilli
2 lžíce rozinek
2 lžíce mandlových lupínků
125 ml zeleninového vývaru

Postup

Květák rozdělíme na růžičky a opereme ho. Rajčata křížem nakrojíme a přelijeme je vařící vodou. Slupky oloupeme a plody rozpůlíme. Vydlabeme jádérka a dužinu nakrájíme na kostičky. Oloupeme cibuli s česnekem a obojí nadrobno nasekáme.

Ve větší pánvi rozpálíme olej. Nasypeme do něj cibuli a osmahneme ji. Přidáme česnek s květákem a podusíme. Zeleninu ochutíme kmínem, kari a chilli kořením. Přisypeme rajčata, rozinky i mandle a směs dusíme asi 15 minut. Dochutíme solí a pepřem.

Přílohy:
rýže