

Aláchat

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jo-Coxová a Elizabeth Towersová 1000 oblíbených receptů z celého světa strana 872, Columbus Praha

Suroviny

500 g brambory uvařené ve slupce a oloupané

125 g cizrny namočené přes noc

1 sušená chilli paprička

1 lžička římského kmínu

2 lžičky soli

1 lžička sušené máty

0,5 lžičky chilli koření

0,5 lžičky mletého zázvoru

2 lžičky manga v prášku

125 ml bílého neochuceného jogurtu

olej na smažení

4 papadámy jako přílohu

Postup

Předem namočenou cizrnu uvaříme ve vodě s chilli kořením do měkka (trvá to asi za 1 hodinu) a pak ji scedíme.

Uvařené brambory nakrájíme na kostičky asi 2,5 cm široké a smícháme je s cizrnou dokud je ještě teplá.

Ponecháme stát.

Mezitím umeleme, nebo v hmoždíři utlučeme směs kmínu, soli, pepře a máty a přidáme práškové chilli, zázvor a mango.

Na mírný oheň vložíme páněv a vsypeme roztlučenou směs koření a mícháme.

Jakmile směs začne vonět, ihned odstavíme páněv z ohně.

Polovinu připraveného množství koření vmícháme do cizrny s brambory a druhou část rozmícháme v jogurtu.

Uvaříme papadámy, vysušíme a rozlámeme je a vmícháme do brambor.

Při podávání polijeme pokrm ochuceným jogurtem