

KARI Z GRAHOM IN KROMPIRJEM (MATAR ALU SABJI)

Indija za 4 osebe

Ta kari se uporablja tudi za pripravo biryanija. Postrezite z rižem ali indijskim nizkim kruhom.

1. korak

*¼ skodelice (60 ml) ghija ali masla
ali olja milejšega okusa
ščepec asafetide (neobvezno)
1 žlica sesekljanega svežega ingverja*

*1½ žličke semen kumina
5 skodelic (700 g) olupljenega in na
drobno nakockanega krompirja*

2. korak

*1 skodelica (240 ml) vode
1 žlička kurkume
¼ žličke mletega triplata*

*1 skodelica (130 g) graha
sol
sesekljan sveži koriander (neobvezno)*

1. V loncu segrejte ghi ali olje. Dodajte asafetido, ingver in semena kumina ter med pogostim mešanjem pražite 1 minuto na šibkem ognju. Dodajte krompir in med stalnim mešanjem pražite 5 minut.
2. Dodajte vodo, kurkumo, triplat in grah ter potresite s soljo. Pokrijte in kuhajte 15 do 20 minut, da se zelenjava zmehča. Po potrebi dosolite. Pred serviranjem potresite s sesekljanim koriandrom.

Inačica

Za pekoč okus, dodajte 1 žličko ali več črnega popra pri 4. koraku ali v olje dodajte zelene ali rdeče čilije pri 1. koraku.

