

KARI IZ MEŠANE ZELENJAVE II.

Indija za 4 osebe

Ta bogati kari v omaki iz pinjenca je dediščina indijskega meniha, ki je obiskal Ameriko. Postrežemo ga na posteljici iz riža ali z indijskim nizkim kruhom. Prav posebno razkošen je, če ga obložimo z vadasi ali pakorasi.

1. korak

1/3 skodelice (75 g) ghija

1/2 žličke soli

1 žlička semen kumina

1/2 žličke mletega triplata

1/2 žličke mletega cimeta

1/4 žlice mletega kardamoma

1 do 3 cele nagljeve žbice

1/2 žličke kurkume

*2 srednje velika nasekljana
paradižnika*

2. korak

2 žlici besana (čičerkine moke)

2 skodelici (480 ml) pinjenca

3. korak

*po 3/4 skodelice: graha (110 g),
drobno narezane cvetače (75 g),
bučk, narezanih po dolžini in nato
počez (75 g),*

*nasekljan sveži koriander
tanko narezanega korenja (90 g)
in tanko narezanega
stročjega fižola (85 g)*

1. V loncu segrejte ghi na šibkem ognju. Dodajte sol. Po vrsti dodajajte začimbe v 30-sekundnih presledkih. Ko ste dodali vse začimbe, vmešajte paradižnike in dušite 2 do 3 minute. Med kuhanjem paradižnik pretlačite z vilicami.
2. Vmešajte besan. Dušite 1 minuto in neprestano mešajte. Počasi vlivajte pinjenec in mešajte.
3. Dodajte zelenjavo. Pokrijte in dušite približno 20 minut, da se zelenjava zmehča. Vmešajte sveži koriander in solite po potrebi.

Inačica

* Za ohladitev pite, pinjenec nadomestite s kokosovim mlekom.

