



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Alou Gobi domů

Kačí • Praha • 2024-11-26

Tahle nádhera zažene domů nejednoho Gobiho a bezpečně zahřeje každou prokřehlou duši.

Ingredience:

- 1 květák (cca 700g)
- 500 g brambor

Marináda:

- 100 ml oleje
- 1 lžička chilli
- 1 lžička mleté uzené papriky
- 1/2 lžičky mletého římského kmínu
- 1/2 lžičky mletého koriandru

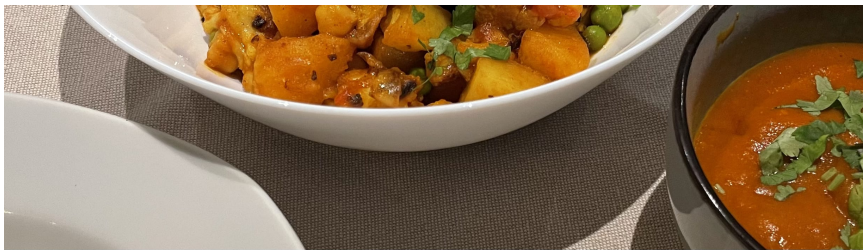
Omáčka:

- 3 lžíce oleje
- 1 lžíce čerstvého najemno nastrouhaného zázvoru
- 1 lžička římského kmínu
- 1 lžička kurkumy
- 1/2 lžičky mletého pepře
- 1/2 lžičky mleté skořice
- 1/2 lžičky mleté garam masaly
- 400 ml konzervovaných krájených rajčat
- 3 hrsti mraženého hrášku
- 1 sklenice/konzerva cizrny
- sůl
- čerstvý koriandr

Postup:

1. Květák rozebereme na větší růžičky, brambory nakrájíme na středně velké kousky a uvaříme v osolené vodě do poloměkka.
2. V oleji rozmícháme koření do marinády. Uvařený brambor s květákem v ní pěkně vykoupeme a vyklopíme na plech vyložený pečícím papírem. Dáme do předehřáté trouby a pečeme do změknutí a zezlátnutí, občas promícháme.
3. Do hlubší pánve dáme tři lžíce oleje, zahřejeme, přidáme římský kmín, zázvor, kurkumu, pepř, skořici a garam masalu a nakonec rajčata. Všechno dobře promícháme a necháme na mírném ohni probublávat do zhoustnutí asi patnáct minut.
4. Nakonec přidáme rozmražený hrášek a cizrnu, dobře promícháme a přidáme opečený květák a brambory.
5. Podáváme ideálně s vařenou rýží, když máte trochu víc času, bude tomu slušet i naan nebo čapky.





[#květák](#) [#hrášek](#) [#brambory](#)

[Newer](#)

2024-11-26

Indické máslové paneertofu „žijeme ...