

INDIJA

GLAVNO JELO

Pav Bhaji



Priprema: 20 minuta

Kuhanje: 20 minuta

Porcije: 5-7

500g graška

500g krumpira

250g cvjetače

250g kupusa

2kg rajčice

2kg crvenog luka

250g paprike

100g đumbira i češnjaka (pasta)

350g korijandera

250g mrkve

500g maslaca

Sol, čili, limun

30 šnita kruha (za posluživanje)

Oprati, oguliti i nasjeckati povrće (mrkву, cvjetačу, krumpir, kупус, grašak). Staviti u pretis lonac i kuhati oko 12 min na srednje jakoj vatri. Povrće možete kuhati i u tavi.

Zagrijte posudu ili tavu, dodajte 5-6 žlica maslaca. Kad se maslac otopi, dodajte sitno sjeckani luk. Miješajte luk s maslacem i pržite na niskom do srednjem plamenu sve dok luk nije proziran.

Zatim dodajte 4 čajne žličice paste od đumbira i češnjaka. Pomiješajte i pržite dok sirova aroma đumbira i češnjaka ne ispari. Zatim dodati sitno sjeckanu rajčicu. Dobro miješati i pržiti na niskom ili srednjem plamenu dok rajčice ne postanu mekane i guste i dok ne vidite maslac koji se oslobađa sa strane. To traje oko 6 do 7 minuta na niskom do srednjem plamenu. Ako rajčice počnu prijanjati na dno posude, dodati malo vodi i dobro izmiješati.

Kad rajčica omekša, dodajte sitno sjeckanu zelenu papriku. Pržiti 2-3 minute. Ako se smjesa počne lijepiti na posudu, možete dodati malo vode. Paprike ne moraju biti vrlo mekane.

Dodajte kuhanu povrće i zalijte vodom u kojoj se kuhalo te dobro izmiješati. Posoliti po ukusu i gnječilicom za krumpir gnječiti cijelu smjesu do željene strukture. Gnječiti povremeno i pustiti da se bhaji peče 8-10 minuta. Ako postane suho, dodajte vode. Kad postignete željenu gustoću, dodajte čili, i ostale začine po želji te maslac.

Kriške kruha možete zapeći u tavi s malo maslaca i začina po želji.

Posluživanje:

Uzmite bhaji u poslužavnik ili zdjelu, stavite gore 2 ili više kocki maslaca, stavite na stranu sitno sjeckani luk, limun narezan na kriške i sitno sjeckani korijander ili sve skupa stavite izravno na bhaji. Poslužiti sa zapečenim kruhom.

SLASTICA

Phirni



Broj porcija: 4

Vrijeme pripreme: 40 min

250 ml mlijeka

25 g rižinog brašna

50 g pistacija

75 g šećera

1 čajna žlica kardamoma

Zakuhati mlijeko i šećer. Dodati rižino brašno. Kuhati na laganoj vatri dok ne postane gusta tekuća smjesa. Dodati kardamom i prepečene pistacije. Još malo kuhati dok smjesa ne postane glatka. Smjesu točiti u čašice, ohladiti najmanje sat vremena i poslužiti hladno.

PIĆE

Sok od lubenice



4 porcije

8 šalica lubenice (narezane na male kockice)

Šećer po izboru

½ čajne žličice mljevenog crnog papra

½ čajne žličice crne soli (kala namak)

2 šalice leda

Menta za ukrašavanje

Sve sastojke staviti u blender, samljeti sve dok lubenica ne postane tekuća.

Umiješati crni papar i crnu sol. Dodati kockice leda i ukrasiti listićima mente kod serviranja. Možete dodati šećer po ukusu.