

Kuře na kari

- 1 kg kuřecích prsou
- 4 cibule
- 5 stroužků česneku
- kousek zázvoru (cca 4cm)
- šťáva z půlky citronu
- sůl
- olivový olej
- 1dcl mléka, nebo kokosového mléka
- špetka šafránu
- (2 brambory)



Maso umyjeme a nakrájíme na kousky. Přidáme sůl, (špetku šafránu), citronovou šťávu, olivový olej, promícháme a necháme alespoň půl hodiny odležet. Mezitím na oleji osmažíme jemně nakrájenou cibuli, česnek a zázvor. Když je směs zlatavá, zalijeme ji trochou vařící vody a přidáme kuřecí maso. Je možné přidat též oloupané a na kostičky pokrájené 2 brambory. Za občasného promíchání dusíme doměkka přibližně 45 minut. Nakonec přidáme asi 1dcl mléka, nebo kokosového mléka. Dochutíme nasekanou koriandrovou natí, nebo lze přidat směs koření gara masala (obsahuje pepř, koriandr, kardamom...). Podáváme s rýží nebo s plackami čapati.

Chapati (čapati) placky

- 2 hrnky (2x 250ml) celozrnné pšeničné mouky
- 20g droždí
- hrníček vlažného mléka, nebo vody (250ml)
- špetka soli
- olej na smažení



Droždí necháme rozpustit ve vlažném mléce. Promícháme s moukou a solí a vypracujeme hladké těsto, které necháme alespoň půl hodiny kynout. Těsto rozdělíme na malé kuličky a každou z nich rozválíme na placku. Placky pečeme na pánvi s olejem nebo bez.

Vejce v kari omáčce

- 2 cibule (lépe červené než bílé)
- 4-5 stroužků česneku
- cca 4 cm čerstvého zázvoru
- kari koření
- 2 brambory
- 4 natvrdo uvařená vejce
- olivový olej
- mléko, nebo kokosové mléko
- koriandrová nať



Cibuli, česnek a oloupaný zázvor nakrájíme nadrobno a osmažíme na olivovém oleji. Přidáme 3 lžičky kari koření a dobře promícháme. Zalijeme vroucí vodou a podle potřeby osolíme. Je možné přidat též oloupané a na kostičky pokrájené 2 brambory. Dusíme doměkka. Nakonec přidáme cca 1dcl mléka, nebo kokosového mléka. Dochutíme nasekanou koriandrovou natí. Vejce uvaříme natvrdo, necháme vystydnout a oloupeme. Rozkrojíme je na půl a opatrně uložíme do mísy s omáčkou. Lze podávat s rýží, vařenými brambory, pečivem, či s houskovým knedlíkem.

TIP: Místo koriandrové natě lze přidat koření, které se prodává pod názvem gara masala. Obsahuje pepř, koriandr, kardamom atd.

Indický dezert

- 200g hladké mouky
- 200g moučkového cukru
- 3 vejce
- 200g másla
- 200g kandované ovoce a kešu oříšky
- 1 prášek do pečiva



Změklé máslo utřeme s cukrem a postupně přidáme vejce. V misce zvlášť smícháme mouku s práškem do pečiva, přimícháme kandované ovoce a oříšky. Do utřeného másla s cukrem a vejcem pomalu přimícháme směs mouky, prášku do pečiva a kandovaného ovoce. Vše vyklopíme do pečicí formy na biskupský chlebiček vytřené sádlem a vysypané moukou. Pečeme v předehřáté troubě na 200° C asi 25 minut. Zkusíme, jestli je buchta propečená – nožem nebo špejlí pícháme doprostřed a pokud není ušpiněn, je dezert hotový.

VIDEORECEPT NA DEZERT

