Slanutak u curry umaku

40–50 Min

Priprema

1. Ogulite i narežite luk.
2. U blenderu sameljite ostatak luka s đumbirom i češnjakom u pire.
3. Uspite namočeni slanutak i vodu u kojoj se namakao u lonac, dodajte pola sjeckanog luka, kardamom, češnjak, lovorove listove, papar, kumin, asafetidu i jednu čajnu žlicu soli, a zatim ga zagrijte do ključanja.
4. Kuhajte 50 do 60 minuta, dok se slanutak ne skuha.
5. Ocijedite slanutak i sačuvajte tekućinu od kuhanja.
6. U drugoj posudi zagrijte nešto ulja i pržite ostatak nasjeckanog luka 30 minuta na laganoj vatri.
7. Dodajte luk, đumbir i pire od češnjaka, pržite 10 minuta, a zatim umiješajte kurkumu, garam masalu, korijander, papar i mango u prahu.
8. Dobro promiješajte i prokuhajte.
9. Nakon 1 minute dodajte pire od rajčice, ostavite da se nekoliko minuta kuha na laganoj vatri, a zatim dodajte slanutak i tekućinu od kuhanja.
10. Kuhajte na laganoj vatri dok slanutak ne postane vrlo mekan, ali ne toliko da se raspada. Začinite solju i poslužite.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

3 kom	Luk, veliki
5 cm	Đumbir
5 kom	Češnjak, češnjevi
250 g	Slanutak, namočen u vodi (1,2 l) preko noći
1 prstohvat	Asafetida
250 g	Konzervirane rajčice
1 čajna žlica	Mango u prahu
0.5 čajna žlica	Garam masala
2 kom	Kardamom cijeli
9 kom	Klinčić cijeli
0.5 jušna žlica	Papar crni zrno
2 kom	Lovorov list cijeli
1.5 čajna žlica	Kim mljeveni
0.5 čajna žlica	Papar crni mljeveni
1 čajna žlica	Kurkuma mljevena
1 čajna žlica	Kurkuma mljevena
	Kuhinjska sol
100 ml	Ulje