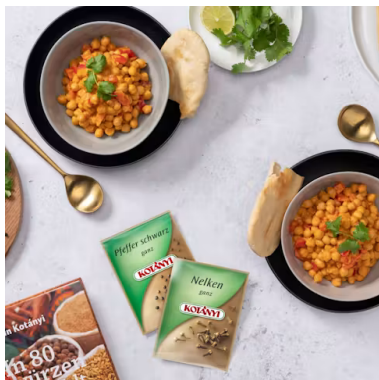




Sastojci 4 Porcije

♦ = 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

Slanutak u curry umaku

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- Ogulite i narežite luk.
- U blenderu sameljite ostatak luka s đumbirom i češnjakom u pire.
- 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.
- Kuhajte 50 do 60 minuta, dok se slanutak ne skuha.
- Ocijedite slanutak i sačuvajte tekućinu od kuhanja.
- U drugoj posudi zagrijte nešto ulja i pržite ostatak nasjeckanog luka 30 minuta na laganoj vatri.
- Dodajte luk, đumbir i pire od češnjaka, pržite 10 minuta, a zatim umiješajte kurkumu, garam masalu, korijander, papar i mango u prahu.
- Dobro promiješajte i prokuhajte.
- Nakon 1 minute dodajte pire od rajčice, ostavite da se nekoliko minuta kuha na laganoj vatri, a zatim dodajte slanutak i tekućinu od kuhanja.
- Kuhajte na laganoj vatri dok slanutak ne postane vrlo mekan, ali ne toliko da se raspada. Začinite solju i poslužite.

