



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, lovoroje 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

