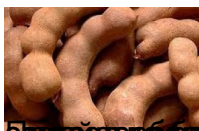




Главный повар Вишну Гада почти восемь лет каждые выходные угощал в Нью-Йоркском храме прихожан прекрасным блюдом. К стати сладко-кислые овощи были « гвоздем программы» этих угощений.

Чтобы приготовить такие кисло-сладкие овощи нам понадобятся следующие ингредиенты:

- 180г. тамаринда (можно применить манго, кислый джем похожий на алычовый, сок лимона).
- Масло топленое – 14г.
- Кумина семена – 7 г.
- Натертый свежий имбирь – 14 г. (или сухой имбирь молотый- 7г.), две штучки перца зеленого острого, нарезанного.
- Перец черный – 2 г.
- Асафетиды (пряность с сильным запахом) – 1.5 г.
- Сыворотка – 280 мл.
- Сахар – 45 г.
- Кубиками нарезанный ананас – один.
- Тонкими кружочками нарезанная морковь – 3 шт.
- Порошок манго –6г.
- Паприка (молотый красный перец) – 5г.
- Кориандр меленый – 2 ч. л.
- Прессованный панир (домашний сыр), нарезанный кубиками – 280 г.
- Нарезанные кусочки цуккини – 3.
- Нарезанные кружочки сельдерея – 3 черешка.
- Разрезанные 4 помидора на четыре части.
- Соль – 7 гр.
- 4 шт. картошки, порезанные на кубики или несколько бананов, порезанных на ломтики.



Варим на медленном огне, пока овощи не станут мягкими. Добавляем специи и варим еще 5 минут. Для дальнейшего приготовления:

- В большой кастрюле нагреваем ги (топленое масло).
- Семена кумина поджариваем.
- Зеленый перец острый и натертый имбирь.
- Бросаем следом в масло асафетиду, черный перец, через несколько мгновений доливаем сыворотку и ждем закипания.
- Добавляем тамариндовую воду, сахар, ананаса кусочки, морковь, манго молотое.
- Бросаем туда кориандр. Красный перец помеленный.
- Все провариваем, помешивая периодически.
- Ждем, пока не загустеет.

Продолжая приготавливать кисло-сладкие овощи, нам нужно обжарить кубики домашнего сыра желательно во фритюре, надо получить золотисто-коричневые кубики сыра. Пока откладываем их в сторону.

Закачиваем готовить кисло-сладкие овощи. Добавляем в масалу сельдерей, цуккини. Закрываем крышкой, готовим, пока почти не будет все готово. Потом кладем обжаренные кубики домашнего сыра, соль. Помидоры. Перемешиваем тщательно. В том случае, если Вы используете зеленые бананы, их следует класть вместе с паниром. Если использовали картофель, его следует класть после того как домашний сыр наберется соком. Вот теперь ждем, пока кисло-сладкие овощи будут готовы при закрытой крышке.

- Кисло-сладкие овощи приготавливаются – 40 минут.

Рецепт предоставлен сайтом smotricook.info