

# Cibulové bhaji



## Ingredience:

hladká mouka 6 lžic

mletá kurkuma 1 zarovnaná lžička

mletý římský kmín 1 zarovnaná lžička

garammasala (indické grilovací koření: hřebíček, kardamon, kmín, koriandr, pepř, skořice) 1 zarovnaná lžička

sůl

čerstvě namletý černý pepř

středně velké cibule, oloupané a nakrájené na tenké klínky 2 ks

raita (jogurt s čerstvou mátou) k servírování

hluboká pánev na smažení

## Postup:

Na pánvi rozpalte olej na 190 °C.

Mouku s kořením a solí smíchejte v míse. Přidejte 3-4 lžíce vody tak, aby vzniklo tuhé těsto. Cibulové klínky do něj důkladně vmíchejte.

Do rozpáleného oleje přidejte 1 lžičku obalené cibule. Pokud se těsto zvedne, přidejte další lžičku. Tak pokračujte, dokud nebude pánev plná. Opékejte 3–4 minuty, dokud nebudou smaženky opečené z obou stran. Potom je vyndejte z pánve a osušte v papírové kuchyňské utěrce.

Opečte zbývající cibulovou směs. Bhaji by mělo být servírováno okamžitě, ale dá se i znovu ohřát na pečícím plechu v rozpálené troubě za pár minut. Podávejte s osvěžující raitou.

# Saagaloo



## Ingredience:

přepuštěné máslo ghí nebo rostlinný olej 12 lžic

cibule, nakrájená 6 ks

česnek 6 stroužků

červená chilli paprička, bez semínek a najemno nakrájená 6 ks

čerstvý nastrohaný zázvor 6 lžic

semínka černé hořčice 6 lžiček

celý římský kmín 6 lžiček

kurkuma 6 lžiček

brambory, oloupané a nakrájené na kostky 3 000 g

čerstvý špenát 1 200 g

sůl

## Postup:

Rozehřejte v pánvi ghí nebo olej, přidejte cibuli a restujte 4–5 minut na středním plameni, až cibule zesklovatí. Přidejte česnek, chilli, zázvor a koření a restujte 1 minutu.

Přidejte brambory a restujte 10–15 minut, občas promíchejte.

Na závěr do směsi vmíchejte špenátové listy a míchejte, dokud lehce nezavadnou a nespojí se se směsí. Dochutěte solí a servírujte.

# Indický semolinový pudink

## Ingredience:

240 g másla  
60 g oloupaných mandlí  
500 g **semoliny** nebo krupice  
3,5 l mléka  
500 g moučkového cukru  
4 lžičky vanilkové esence (nebo část cukru nahradíme vanilkovým cukrem)  
60 g rozinek  
2 lžičky drceného kardamomu  
2 lžíce drceného muškátového oříšku.



## Postup:

Na pánvi rozpustíme máslo, na kterém osmahneme mandle do světlehněda.

Pak mandle odstraníme z pánve a dáme je stranou.

Na máslo na pánvi nasypeme krupici (semolinu) a osmahneme ji během 2 minut.

V jiném hrnci smícháme mléko s cukrem, přivedeme k varu a do mléka přesypeme osmahnutou semolinu (krupici) z pánve.

Oslazené mléko s krupicí zahříváme za stálého míchání až směs zhoustne.

Zamícháme do kaše vanilkovou esenci (vanilkový cukr) a necháme zchladnout.

Kaši podáváme na talíři ve tvaru jakoby zmrzlinových kopečků posypané praženými mandlemi, rozinkami, kardamomem a muškátovým oříškem

# Jablkový koláč Džaldí-džaldí

## Ingredience:

- 4 šálky polohrubé mouky
- 4 šálky krupičky
- 4 šálky pískového cukru
- 4 lžičky prášku do pečiva
- 4 kg jablek
- 4 lžičky vanilky nebo skořice
- 800 g másla



## Postup:

V míse smícháme mouku, krupičku, cukr a prášek do pečiva. Polovinu této suché směsi nasypeme do pekáče z varného skla. Na to nakrouháme oloupaná jablka a ochutíme vanilkou nebo skořicí. Navrch nasypeme druhou část suché směsi a celý povrch řádně zalejeme rozpuštěným máslem. Dáme péci do vyhřáté trouby a pečeme něco přes půl hodinky.

Místo jablek můžeme vzít i hrušky.

# Chaipur

## Ingredience:

1/2 hrnku mléka

1/2 hrnku černého čaje

ostré koření \*(chilli se skořicí)\*.



## Postup:

Do čaje nasypeme koření, zalijeme horkým mlékem a vyšleháme do pěny.

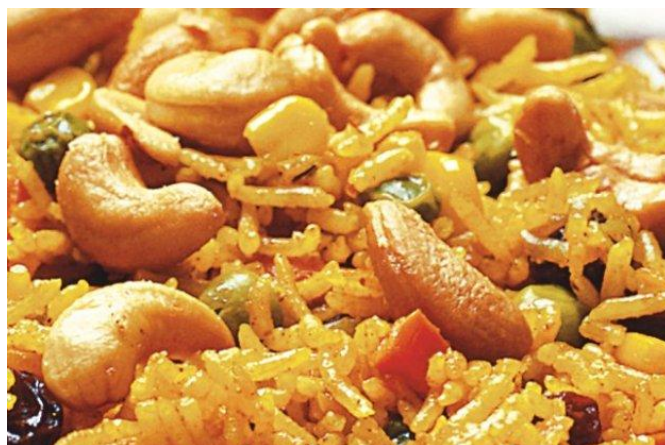
### *Poznámka:*

Jde o výbornou indickou specialitu bez alkoholu, která rozproudí krev a povzbudí.

# Pulau

## Ingredience:

200 g rýže  
100 g zeleného hrášku  
30 g kešu oříšků  
30 g dýňových semínek  
0,5 čajové lžičky kari  
0,5 čajové lžičky černého  
hořčičného semínka  
1 čajová lžička kurkumy  
0,5 čajové lžičky mořské soli



## Postup:

Rýži uvařte na mírném ohni do měkka a nechte vychladnout. V pánvi zatím připravte čonk. Na pánvičku dejte olej (12 lžic). Do horkého tuku dejte nejprve dýňová semínka a kešu oříšky. Až budou mírně opražené, přidejte hořčičné semínko. Když koření začne praskat, přidejte hrášek. Smažte jednu minutu a pak přidejte mleté koření (obvykle se používá kurkuma, kari a sůl). Jakmile přidáte mleté koření, zalijte vodou, přikryjte a nechte dusit na mírném ohni do měkka. Nakonec promíchejte s rýží.

# Vejce v kari omáčce

## Ingredience:

2 cibule (červené)

3 stroužky česneku

6 cm zázvoru

Kari koření

2 brambory

4 vejce natvrdo uvařená

Olivový olej

Mléko nebo kokosové mléko

Koriandrová drť



## Postup:

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 nakrájené brambory. Dusíme do měkka. Nakonec přidáme 1 dcl mléka. Dochutíme nasekanou koriandrovou natí. Vejce uvaříme natvrdo, necháme vystydnout a oloupeme. Rozkrojíme je na ½ a položíme opatrně do mísy s omáčkou.