



PAKISTAŃSKI BAKŁAŻAN Z SOSEM JOGURTOWYM

SKŁADNIKI

- Woda i 2 łyżki soli
- 500 g bakłażana pokrojonego na plastry o grubości 5 mm
- 150 ml oleju słonecznikowego lub oliwy z oliwek
- 1 duża cebula, posiekana
- 2 ząbki czosnku, rozgniecione
- 1 łyżeczka kminku w proszku
- 1 łyżeczka czerwonej papryki chili w proszku
- 1 łyżeczka przyprawy garam masala
- Sól do smaku
- 1/2 łyżeczki kurkumy w proszku
- 1 łyżeczka kolendry w proszku
- 1 łyżeczka płatków czerwonej papryki chili
- 15 liści curry
- 5 okrągłych czerwonych papryczek chili
- 1 łyżeczka ziaren kminku
- 500 g gęstego jogurtu
- 120 ml wody
- 1 pęczek świeżej kolendry, posiekany

PRZYGOTOWANIE

1. Rozpuść sól w wodzie w 3-litrowej misce iCook ze stali nierdzewnej. Dodaj plastry bakłażana i pozostaw do namoczenia na 15 minut. Wyjmij plastry i osusz ręcznikiem papierowym.
2. Rozgrzej 40 ml oleju na dużej patelni iCook z pokrywką i smaż plastry bakłażana, aż się zarumienią.
3. Rozgrzej 100 ml oleju w 7-warstwowym Woku ze stali nierdzewnej lub na dużej patelni i smaż cebulę, aż się zarumieni. Dodaj rozgniecione ząbki czosnku, kminek w proszku, czerwoną paprykę chili w proszku, płatki czerwonej papryki chili i mieszaj przez 2 minuty.
4. Wlej wodę, wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Przykryj i gotuj przez 2–3 minuty. Zwiększ ogień i gotuj, aż olej zacznie się oddzielać.
5. Wlej jogurt do 2-litrowej miski i dobrze wymieszaj.
6. Rozgrzej pozostały olej na małej patelni i dodaj ziarna kminku, okrągłe czerwone papryczki chili oraz liście curry i smaż przez 1–2 minuty, cały czas mieszając.
7. Dodaj usmażone przyprawy do jogurtu i delikatnie wymieszaj.
8. Dodaj sos, bakłażany i jogurt warstwami. Udekoruj potrawę rozgniecioną papryką chili i posiekaną kolendrą. Podawaj z ryżem ugotowanym na parze.