



PAKISTANSKI JAJČEVEC Z JOGURTOVO OMAKO

SESTAVINE

- voda in 2 žlici soli
- 500 g jajčevca, narezanega na 5 mm rezine
- 150 ml sončničnega ali olivnega olja
- 150 ml sončničnega ali olivnega olja
- 2 stroka česna, zdrobljena
- 1 čajna žlička kumine v prahu
- 1 čajna žlička čilija v prahu
- 1 čajna žlička začimbne mešanice garam masala
- sol po okusu
- 1/2 čajne žličke kurkume v prahu
- 1 čajna žlička koriandra v prahu
- 1 čajna žlička čilija v kosmičih
- 15 karijevih listov
- 5 čilijev boriya mirch
- 1 čajna žlička semen kumine
- 500 g gostega jogurta
- 120 ml vode
- 1 šop svežega koriandra, nasekljanega

NAČIN PRIPRAVE

1. Sol raztopite v vodi, in sicer v 3-litrski skledi za mešanje iz nerjavnega jekla iCook. Dodajte rezine jajčevca in jih v slani vodi namakajte 15 minut. Vzemite jih iz vode in osušite s kuhinjsko brisačo.
2. Segrejte 40 ml olja v veliki ponvi iCook s pokrovko in jajčevce pražite, dokler ne postanejo zlatorjavi.
3. Segrejte 100 ml olja v 7-plastnem voku iz nerjavnega jekla ali veliki ponvi za cvrtje in pražite čebulo, dokler ne postane zlatorjava. Dodajte zdrobljena stroka česna, kumino v prahu, čili v prahu in čili v kosmičih ter mešajte 2 minuti.
4. Dodajte vodo, zmešajte in zavrite. Pokrijte in kuhajte 2–3 minute. Povišajte temperaturo in kuhajte, dokler se olje ne loči.
5. Jogurt vlijte v 2-litrsko skledo za mešanje in dobro premešajte.
6. Segrejte preostalo olje v manjši ponvi in dodajte seme kumine, čilije boriya mirch in karijeve liste ter mešajte 1–2 minuti.
7. Jogurtu dodajte popražene začimbe in nežno premešajte.
8. Postrezite tako, da bodo omaka, jajčevci in jogurt v plasteh. Okrasite z zdrobljenim čilijem in nasekljanim koriandrom. Postrezite z rižem, kuhanim na pari.