

Indická vejce v pikantní omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo vařená vejce 4 ks
- Rajčata velká 4 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý zázvor 1 lžička
- Chilli 1 lžička
- Mletý kmín 1 lžička
- Sladká paprika 1 lžička
- Skořice 1 špetka
- Muškátový oříšek mletý 1 špetka
- Čerstvý koriandr 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce oloupeme. Omytá rajčata pokrájíme na menší kousky. Oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky, česnek utřeme se solí.

V hrnci rozehtřejeme máslo, cibuli a česnek na něm opečeme.

Vsypeme koření, společně orestujeme a přidáme nasekaná rajčata a koriandr a podusíme doměkka.

Vejce podélně přepůlíme, několik minut prohřejeme v podušené směsi a podáváme teplá s rýží nebo indickými plackami.