

Indické brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Oloupané brambory 600 g
- Maggi Gurmánský zeleninový bujon 1 kelímek
- Olej 50 ml
- Větší cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Chilli paprička 4 ks
- Curry koření 2 lžička
- Drcený římský kmín 1 špetka
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Čerstvý špenát 100 g
- Bílý jogurt 200 g
- Čerstvý koriandr 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujeme cibuli, přidáme česnek, špenát, chilli papričky, curry koření, kmín, dochutíme 1 kalíškem Maggi a mírně podlijeme vodou. Brambory nakrájíme na velmi tenké plátky a promícháme s orestovanou směsí. Směs dáme do pekáčku, přiklopíme alobalem a pečeme v troubě při 160°C asi 20 minut. Koriandr jemně nasekáme s promícháme s bílým jogurtem, ochutíme špetkou kmínu a curry koření. Při podávání brambory přelijeme ochuceným bílým jogurtem.

