



Výsledek: celé opečené brambory obalené hustou omáčkou s fenyklem a sušeným zázvorem. Omáčka má ulpívat, ne tvořit vodnatou loužičku.

4 porce

hlavní chod

20 minut

příprava

40 minut

vaření

Nízký žár

klíč k jogurtu

Suroviny

- 650 g malých brambor
- 250 g plnotučného bílého jogurtu
- 3 lžíce oleje nebo ghí
- 150 ml horké vody
- 1 lžička soli

- 2 lžičky mletého fenyklu
- 1 lžička sušeného zázvoru
- 1 lžička jemného chilli
- 1/2 lžičky kurkumy a kmínu
- 1/2 lžičky garam masaly
- 3 kardamomy, bobkový list, skořice

Největší riziko: teplotní šok jogurtu

Jogurt rozšlehejte dohladka s mletým kořením, použijte ho při pokojové teplotě a přidejte mimo přímý žár. Potom vraťte hrnec na nejnižší výkon a stále míchejte.

Fenykl je nosná chuť, ne ozdoba

Celá semínka krátce nasucho zahřejte a jemně rozemelte. Dvě lžičky dodají omáčce sladce bylinnou linku, která spolu se sušeným zázvorem odlišuje kašmírskou variantu.

1. Předvařit a propíchat

Brambory vařte 8-10 minut jen do poloměkka, osušte a každou 4-5krát mělce propíchněte.

2. Opéct povrch

Na oleji je 8-10 minut obražte dozlatova. Pevný povrch pomůže udržet tvar.

3. Rozvonět celé koření

Kardamom, bobkový list, skořici a případně asafoetidu zahřejte jen 20-30 sekund.

4. Zpracovat jogurt

Hrnec stáhněte z plotny. Vmíchejte jogurt s mletým kořením a na nízkém žáru 5-7 minut míchejte.

5. Dokončit pod pokličkou

Přidejte brambory, sůl a 150 ml horké vody. Přiklopte a 15 minut vařte na nejnižším žáru.

6. Zahustit a odpočinout

Odkryjte, 3-5 minut redukujte, vypněte a vmíchejte garam masalu. Zakryté nechte 10 minut stát.

Když se výsledek nedaří**Jogurt se srazil**

Stáhněte z ohně, přidejte dvě lžice teplé vody a prošlehejte.

Omáčka je řídká

Bez pokličky ji zredukujte; další vodu už nepřidávejte.

Brambory jsou mdlé

Propíchejte je a sůl přidejte před fází dum.

Brambory se rozpadají

Zkratke předvaření a místo míchání hrncem zatřeste.

Každý produkt plní jinou úlohu. Úplné složení a alergeny vždy ověřte na produktové stránce a etiketě konkrétního výrobku.

Hotová alternativa

Ashoka Instantní Dum Aloo 280 g

Rychlá podoba pokrmu, nikoli surovina do receptu.

[Otevřít produkt](#)

Kašmírský znak

Drana Zázvor Mletý 500 g

Sušený zázvor dává teplejší tón než čerstvý.

[Otevřít produkt](#)

Pálivost po špetkách

Drana Chilli Mleté 25 g

Dávkujte opatrně; běžné chilli může být ostřejší.

[Otevřít produkt](#)

Teplá barva

Drana Kurkuma Mletá 25 g

Půl lžičky dodá barvu a jemný zemitý tón.

[Otevřít produkt](#)

Vůně na závěr

Drana Garam Masala 500 g

Přidává se až po vypnutí, aby neztratila aroma.

[Otevřít produkt](#)

Nejdůležitější pravidlo

Fenylk a sušený zázvor tvoří chuťový podpis kašmírské verze. Garam masalu nevařte dlouho; patří až do vypnutého hrnce.