

Achari Aloo

Opečené brambory s kořením inspirovaným indickými achary



Výsledek: suché, opečené brambory s hořčičným semínkem, fenyklem, nigellou a špetkou pískavice. Kyselost přichází až na závěr; nejde o brambory v nálevu ani o omáčku.

4 porce

jako příloha

20 minut

příprava

30 minut

vaření

Mírná

pálivost

Suroviny

- 800 g brambor typu A nebo B
- 2,5 lžíce oleje
- 160 g cibule
- 15 g zázvoru
- 3 stroužky česneku
- 50 ml horké vody podle potřeby
- 1,5 lžíce citronu nebo 1 lžička amchuru
- sůl a čerstvý koriandr

- 1 lžička bílého hořčičného semínka
- 1 lžička lehce podrceného fenyklu
- 1/2 lžičky nigelly
- 1/8 lžičky pískavice
- 3/4 lžičky mletého římského kmínu
- 1/2 lžičky kurkumy
- 1/2 lžičky chilli
- volitelně 1 lžíce masaly z acharu

Největší riziko: připálená pískavice

Olej má být horký, ne kouřící. Nejprve nechte prasknout hořčici. Fenykl, nigellu a pískavici zahřívajte jen 15-20 sekund a hned přidejte cibuli. Mleté koření patří do pánve až později při nižší teplotě.

Hořčičné semínko: bílé je mírnější. Pro ostřejší acharový profil nahraďte 1 lžičku bílého přibližně 3/4 lžičky hnědého nebo černého.

1. Předvařit brambory

Kousky 2,5 cm vařte od varu 8-10 minut jen do poloměkka. Slijte a nechte 5 minut odpařit.

2. Rozdělit koření

Celá semínka dejte do jedné misky, mletý kmín, kurkumu a chilli do druhé.

3. Rozvonět semínka

V oleji nechte prasknout hořčici. Fenykl, nigellu a pískavici přidejte jen na 15-20 sekund.

4. Opéct aromatický základ

Cibuli opékejte 6-8 minut dozlatova. Přidejte zázvor a česnek a míchejte ještě minutu.

5. Přidat mleté koření

Snižte teplotu a 20-30 sekund míchejte kmín, kurkumu a chilli. Při přichytávání přidejte lžici vody.

6. Opéct a okyselit

Brambory se solí opékejte 8-10 minut. Po vypnutí vmíchejte citron nebo amchur a koriandr.

Když se výsledek nedaří

Brambory se rozpadají

Předvařte je kratší dobu a na páni je obračejte místo míchání.

Koření je hořké

Pískavici a chilli zahřívajte krátce a mleté koření při nižší teplotě.

Chybí achari charakter

Dolaďte hořčici, fenykl, nigellu a kyselý závěr, ne jen sůl.

Brambory se neopečou

Nechte je po slítí odpařit a vodu přídávejte pouze po lžících.

Tři kyselé závěry: citron je nejčerstvější, amchur nepřidá tekutinu a masala z acharu je nejintenzivnější. Vše přídávejte až na závěr a před dosolením ochutnejte.