



Aloo Matar

Severoindické brambory s hraskem v cibulovo-rajcatové masale

4 porce	45 minut	Středně snadné	Hustá omáčka
---------	----------	----------------	--------------

Suroviny

Brambory varného typu B	650 g, kostky 3 cm
Zelený hrasek	250 g, čerstvý nebo mražený
Cibule	1 větší, najemno
Rajčata	400 g, rozmixovaná
Cesnek + zázvor	3 stroužky + 20 g
Neutrální olej	2 lžice
Rmský kmín	1 lžička
Mletý koriandr	1,5 lžičky
Kurkuma	1/2 lžičky
Chilli	1/4-1/2 lžičky
Garam masala	1/2 lžičky na závěr
Voda a sůl	250-350 ml podle hustoty

První tři kroky

- Příprava zeleniny:** Brambory nakrájejte na stejné kostky. Mražený hrasek nerozmrazujte dlouho; stačí jej mít připravený bokem.
- Rozvont kmín:** V širokém hrnci zahřejte olej a rmský kmín nechte 20-30 sekund prskat. Jakmile tmavne, ihned pokračujte.
- Opečte cibuli:** Cibuli opečte 7-9 minut do zlata. Přidejte cesnek a zázvor a mchte dalších 30 sekund, pouze do rozvonení.

Kontrolní bod: masala před přidáním zeleniny nesmí vonět syrovými rajčaty ani být vodnatá.

Dokončení receptu

Rozhoduje provareni masaly, stejná velikost brambor a kratke dovareni hrasku.

- 4. Provarte rajcatovou masalu:** Pridejte rajcata, koriandr, kurkumu, chilli a sul. Varte 8-10 minut, az smes zhoustne, zeskvovati a olej se ukaze po okrajich.
- 5. Uvarte brambory:** Vmichejte brambory, prilijte 250 ml vody, priklopte a zvolna varte 12-16 minut. Kostka ma jit propichnout, ale nema se rozpadat.
- 6. Pridejte hrasek:** Vsypete hrasek a varte odkryte 4-6 minut. Podle potreby pridejte trochu vody; omacka ma brambory obalit.
- 7. Dokoncete vuni:** Vypnete plotnu, vmichejte garam masalu a nechte 3 minuty odpocinout. Teprve potom upravte sul a hustotu.

Jak opravit vysledek

Problem	Pricina	Reseni
Vodnata omacka	Malo provarena masala nebo mnoho vody	Varte odkryte; par kostek lehce rozmackejte.
Brambory se rozpadaji	Male kostky nebo prudky var	Vetsi stejne kusy a mirny var.
Hrasek je sedy a mekky	Prilis dlouhe vareni	Pridejte jej az na poslednich 4-6 minut.
Chut je plocha	Garam masala se varila dlouho	Maly podil vmichejte az po vypnuti.

Konzistence podle prilohy

K basmati ryzi ponechte omacku o trochu ridci. K roti nebo naan ji varte odkrytou o 2-3 minuty dele, aby dobre ulpivala a nestekala z placky.

Casovy plan

0-10 min priprava zeleniny; 10-20 min cibule a aromata; 20-30 min provareni rajcat; 30-42 min brambory; 42-47 min hrasek a dokončení. Brambory i omacku kontrolujte podle skutečne mekkosti a hustoty, ne pouze podle hodin.

Predem lze nakrajat cibuli, cesnek a zazvor a odmerit koreni. Brambory krajejte az tesne pred varenim, nebo je uchovejte kratce ve studene vode a pred vlozenim dobre osuste.

Poznamka: intenzita chilli, slozeni korenich smesi a alergeny se mohou lisit. Ridte se etiketou konkretniho vyrobku.