



# 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 praskat. 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 nakrajet 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.

# Suroviny a produkty pro Aloo Matar

Kazdy produkt ma jinou ulohu. Aktualni slozeni, alergeny a dostupnost overte na produktove strance.

## Ashoka Instantni Aloo Matar 280 g

Hotova alternativa pro rychle podani a porovnani stylu pokrmu.

[Otevirit produkt na Taste of Asia](#)

## Drana Kmin Rimsky Mlety 20 g

Zemity zaklad rajcatove masaly.

[Otevirit produkt na Taste of Asia](#)

## Drana Koriandr 15 g

Citrusove korenena vrstva propojujici rajcata a kmin.

[Otevirit produkt na Taste of Asia](#)

## Drana Kurkuma Mleta 25 g

Pro teple barevny ton; staci mala davka.

[Otevirit produkt na Taste of Asia](#)

## Drana Garam Masala 500 g

Aromaticke dokonceni pridavane po vypnuti.

[Otevirit produkt na Taste of Asia](#)

## Jak vybrat podle pouziti

| Cil                         | Sahnete po                                             |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------|
| Uvarit recept od zakladu    | Rimsky kmin, koriandr, kurkuma a garam masala          |
| Srovnat vlastni vysledek    | Hotove Aloo Matar jako samostatna alternativa          |
| Jemnejsi verze              | Mene chilli; garam masalu ponechte na zaver            |
| Vyraznejsi rajcatova masala | Dobre provarit rajcata, nepridavat vice sucheho koreni |

## Rychly nakupni seznam

Brambory typu B, zeleny hrasek, cibule, rajcata, cesnek, zazvor, neutralni olej, rimsky kmin, koriandr, kurkuma, chilli, garam masala a sul.

[Otevirit cely recept na webu](#)