

Bombay Pav Bhaji

Krémově rozmačkaná zelenina s kořením, citronem a máslem, podávaná s dozlatova opečenými měkkými bulkami.

4 porce	20 min příprava	40 min vaření	střední pálivost
---------	-----------------	---------------	------------------

Suroviny na 4 porce

Zeleninový základ	500 g moučných brambor; 250 g květáku; 150 g hrášku; 150 g červené papriky; 400 g zralých rajčat nebo krájených rajčat; 180 g cibule.
Aromatický základ	15 g zázvoru; 3 stroužky česneku; 2 lžíce neutrálního oleje; 40 g másla; 150-250 ml horké vody; sůl.
Koření	1 lžička mletého římského kmínu; 1,5 lžičky mletého koriandru; 0,5 lžičky kurkumy; 0,25-1 lžička chilli; 1 lžička garam masaly; 0,5 lžičky amchuru nebo více citronu.
K podávání	8 malých měkkých bulek; 20 g másla na opečení; 1 citron; nasekaná cibule a čerstvý koriandr.

Klíč výsledku

Zeleninu nemačkejte do hladkého pyré mimo páněv. Mačkejte ji během opékání s rajčatovým základem: zůstane jemně strukturovaná, spojí se s kořením a nebude chutnat jako polévka.

Tři kontrolní body

Rajčata	Před přidáním zeleniny musí ztratit syrovou vůni a vytvořit hustý základ.
Textura	Směs drží na lžici, ale pomalu se rozlévá; nejsou v ní velké kusy brambor.
Dochucení	Sůl a citron doladíte před přidáním dalšího chilli. Kyselost otevře kořeněnou chuť.

Postup krok za krokem

1. Uvařte zeleninu	Brambory a květák vařte 12-15 minut doměkka. Hrášek přidejte na poslední 3 minuty. Sced'te a vodu uchovejte.
2. Opečte cibuli a papriku	Na oleji a polovině másla opečte cibuli 5 minut. Přidejte papriku, zázvor a česnek; míchejte další 2 minuty.
3. Zredukujte rajčata	Přidejte rajčata, sůl, kmín, koriandr, kurkumu a chilli. Vařte 8-10 minut, až se odpaří syrová vůně a tuk se začne oddělovat.
4. Mačkejte přímo v pánvi	Vmíchejte zeleninu a 150 ml vody. Šťouchadlem ji 8-10 minut mačkejte a zároveň obračejte, až vznikne soudržná směs s jemnou strukturou.
5. Dolad'te konzistenci	Přidejte garam masalu, amchur a zbytek másla. Podle potřeby přilévejte vodu po lžících; bhaji má být krémové a nabíratelné, ne tuhé ani řídké.
6. Opečte pav	Bulky rozkrojte a řeznou stranu opečte na másle 1-2 minuty dozlatova. Nespalte je dřív, než je bhaji hotové.
7. Podávejte	Bhaji zakápněte citronem. Podávejte s opečeným pav, cibulí, koriandrem a podle chuti s malým kouskem másla.

Rychlá náprava

Příliš tuhé	Přilévejte horkou vodu po lžících.
Příliš řídké	Vařte odkryté a dál mačkejte.
Plochá chuť	Nejdřív dolad'te sůl a citron, teprve potom další koření.

Když nemáte pav

Použijte malé měkké mléčné bulky s jemnou střídkou. Bageta nebo naan vytvoří jiný poměr pečiva a bhaji; důležité je opéct pouze řeznou stranu těsně před podáváním.

Časový plán bez čekání

Předem	Uvařte zeleninu, nakrájejte cibuli a připravte koření do jedné misky.
Před jídlem	Uvařte bhaji, pak je držte na velmi mírném ohni a teprve nakonec opečte bulky.
Zbytky	Rychle zchlad'te a uložte v lednici. Při ohřevu přidejte trochu vody; čerstvou oblohu a citron až po ohřátí.