Aloo Gobhi

smakujmy

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- kalafior - 1/2 szt.
- ziemniaki - 500 g
- zielone papryczki chilli - 2-3 szt.
- imbir - kłącze - 2 cm
- cebula - 1 szt.
- kurkuma - 1 łyżeczka
- kmin rzymski - 1 łyżeczka
- wiórki kokosowe - 2 łyżka
- kolendra - 1/2 pęk
- cytryna - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać piekarnik na 220 st. C. Cebulę drobno posiekać. Papryczki pokroić w cienkie plasterki. Imbir obrać i drobno posiekać. Kalafiora podzielić na różyczki. Ziemniaki obrać i pokroić w 2 cm kostkę.
Postawić dużą patelnię o wysokich ściankach (taką, którą można włożyć do piekarnika) na ogniu i dać tłuszcz. Dodać cebulę, papryczki, imbir, kolendrę, gorczycę, kurkumę, kmin i smażyć 7-10 min, aż całość zmięknie i będzie miało złocisty odcień. Dodać ziemniaki, kalafiora, kokos i wymieszać. Przyprawić solą i pieprzem i dodać 400 ml wody. Doprowadzić do wrzenia i dusić pod przykryciem, aż warzywa zmiękną. Zamieszać i wstawić do piekarnika na 20 min. Podawać z ryżem.