

RECEPT - VINDALOO

Složení:

1kg kostičky masa (original je jehněčí, ale lze použít i kuřecí, nebo jakékoliv jiné maso)
olej (máslo)

omáčka:

800g konzervovaná rajčata
1 cibule
3 brambory (nejsou nutné, ale měli by být)
2 lžíce octa (nejlépe červeného vinného)
10 stroužků česneku
1 palec zázvoru
Vindaloo koření směs Spice blend-viz níže)
1 lžíce hnědého cukru
5 ks rosekané koriandrové natě vč. kořínků
½ lžíce soli

Spice Blend (všechna celá koření / semena):

libovolné množství libovolných papriček (čerstvé nebo sušené)
2 lžičky černého pepře
2 lžičky koriandru semen
2 lžičky římského kmínu
1 lžička pískavice semena
1lžička černých hořčičných semínek
12 hřebíčků
12 ks celé zelené lusky kardamonu
2 "skořice
2 lžičky mleté papriky

Postup:

Nadrobno nasekanou cibuli necháme zesklivatět na rozpáleném oleji, přidáme rozmixovanou směs koření (Spice blend) a opražíme ji (jen cca 10 sekund). Na tomto základu orestujeme maso, necháme chvíli podusit a zalijeme drcenými konzervovanými rajčaty. V případě potřeby podléváme vodou. Když je maso téměř měkké přidáme pokrájené brambory a ostatní suroviny a vaříme dokud není měkké maso i brambory.