

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|--|---|
| Receta Aloo Gobi Masala - coliflor cu batata | |
| Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 coliflor med, floret na size di come• 2 batata grandi, na size di come• 1 cup di green peas gefreeze• 2 cuch di azeta di olijfi• ½ tlp simiya di comino• un kinipi asofoetida• ½ tlp di turmeric• 1 siboyo med, gechop chiki-chikito• 1½ cuch gember, corta chiki-chikito• 5 teenchi konoflok, corta chiki-chikito• 2 tomati grandi, gechop chikito• 2 tlp di coriander polvo• 1 tlp di comino polvo• ¼ tlp di cayenne• salo na smak• 1 tlp di Garam Masala• ½ tlp di Amchur (polvo mango seco)• 5 sprich'i cilantro, gechop pa decora | Categoria Plato Lateral |
| | Sirbi cuanto 4 persona |
| | Nota <ul style="list-style-type: none">• Un receta for di India. |
| Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Herbe e batatanan cu salo, pero solamente mita herbi. Pone nan un banda. Haci mescos cu e colifloran. Herbe mita solamente y ora nan ta kla, spreglo un tiki salo ariba y pone nan un banda.2. Keinta e azeta den un planchi teflon grandi ariba un candela med/halto. Agrega e simiya di comino y laga nan sis.3. Agrega e asofoetida, e turmeric polvo y siboyo, mix nan bon y sauté pa 3-4 minuut.4. Agrega e gember y konoflok, mezcla y sauté te ora cu e azeta ta cuminsa separa for di e siboyonan (drei cu frecuencia).5. Agrega e tomatinan, mezcla y cushiná te ora cu e azeta atrobe ta separa for di e mezcla (drei cu frecuencia).6. Una vez cu e azeta a separa for di e mezcla di tomati, agrega e polvo di coriander, garam masala, cayenne, polvo di comino, polvo di mango seco y salo. Mix nan bon.7. Agrega e batatanan mita cushiná, mezcla nan bon pa cubri tur e batatanan, tap'e y cushiná pa 5 minuut of te ora cu e batatanan ta moli pero no ta garna.8. Agrega e green peas y e coliflor mita cushiná y mezcla nan bon pa cubri e coliflor uniformemente, tap'e y cushiná te ora cu tur e berduranan ta moli pero no ta papa of ta garna.9. Decora cu e cilantro y sirbi'e banda di bo cuminda. | |