



JERNEJ KITCHEN

CURRY IZ SLADKEGA KROMPIRJA IN ČIČERIKE

Pripravljen z domačo curry pasto. Aromatično, slastno, rahlo sladko in polnega okusa.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	40	MINUT

DOMAČA CURRY PASTA

- 1 limonska trava (nadomestilo: ingver)
- 1 rdeča čebula
- 3 stroki česna
- 1 šop svežega koriandra (nadomestilo: peteršilj)
- 1 čajna žlička sladke paprike v prahu
- 1 čajna žlička kurkume v prahu
- 1 čajna žlička semen kumine
- 1 čajna žlička koriandrovih semen
- 2 čilija (pekoča ali nepekoča)
- 1 pest arašidov

CURRY IZ SLADKEGA KROMPIRJA IN ČIČERIKE

- 2 žlici rastlinskega olja
- 2 čebuli
- 2 stroka česna
- 150 g suhe čičerike (namočene čez noč)
- 2 sladka krompirja
- 1 krompir
- 1 por
- 400 ml kokosovega mleka

DOMAČA CURRY PASTA

Najprej pripravimo domačo curry pasto. Uporabite lahko tudi kupljeno v trgovino. Limonsko travo potolčemo po celem stebelu, da odda aromo in spusti eterična olja. Nato odstranimo trdo listje in odrežemo konec. Notranji del limonske trave drobno sesekljamo ali postrgamo. Damo v terilnik. Čebulo in česen olupimo in sesekljamo, dodamo k limonski travi. V terilnik damo še koriander, sladko papriko, kurkumo, kumino, koriander, sesekljan čili in arašide. Streemo v pasto, ki ni nujno, da je gladka.

CURRY PASTO RAHLO PREPRAŽIMO

Pasto prestavimo v manjšo ponev in jo pražimo 2 - 3 minuti, da prijetno zadiši. Prestavimo v skodelico.

PREPRAŽIMO ČEBULO

Večjo ponev pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo olje, sesekljano čebulo, sesekljan česen in domačo curry pasto. Kuhamo približno 5 minut, redno premešamo.

DODAMO PREOSTALO ZELENJAVO

Sladek krompir in navaden krompir narežemo na manjše kocke. Por narežemo na kolobarje. Dodamo k čebuli in česnu. Nato dodamo še čez noč namočeno čičeriko (ali uporabimo čičeriko iz konzerve) in kuhamo še 5 minut, občasno premešamo.

KUHAMO

V zelenjavo vlijemo kokosovo mleko in 300 ml vode. Premešamo, pokrijemo s pokrovko in kuhamo 40 minut na šibkem ognju, da curry prijetno diši in je krompir mehek.

ZAČINIMO

Začinimo po okusu s soljo in poprom. V curry nastrgamo še

1 limeta

svež koriander

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

kuhinjska deska

terilnik

manjša ponev

večja ponev s pokrovko

lupinico sveže limete in iztisnemo sok ene limete.

POSTREŽEMO

Curry iz sladkega krompirja in čičerike postrežemo z basmati rižem. Po curryju poljubno potresemo še kokosove lističe, natrgan koriander, arašide in dodamo krhelj limete. Dober tek.

SHRANJEVANJE

Skuhan curry iz sladkega krompirja in čičerike lahko hranimo v hladilniku do dva dni, curry pasto pa lahko shranimo posebej v manjšem kozarcu do tedna dni ali pa jo zamrznemo do meseca dni.