



Intialainen perunapata

Aineet:

- 1 sipuli
- 1 paprika
- 2 rkl ruokaöljyä
- 1 tl raastettua inkivääriä
- 2 valkosipulin kynttä
- 1 tl suolaa
- 1 tl currya
- 0,5 tl chiliä
- 2 dl vettä
- 1 rkl tomaattipyreetä
- 8 perunaa
- 2 dl ituja tai papupaloja
- 100 g minimaisseja
- 1 ps (200 g) pakasteherneitä

Valmistus: Kuori sipuli, halkaise paprika ja poista siemenet. Leikkaa sipuli ja paprika kuutioiksi. Kuumenna öljy paistokasarissa ja pehmitä sipuli- ja paprikakuutiot siinä. Lisää inkivääri, murskatut valkosipulin kynnet, mausteet, vesi, tomaattipyree ja pilkotut perunat. Peitä kannella ja kypsennä miedolla lämmöllä 10 minuuttia.

Lisää huuhdotut idut tai papupalat ja minimaisseit. Kypsennä 5 minuuttia. Lisää herneet ja kypsennä vielä pari minuuttia. Tarjoa jasminriisin ja leivän kanssa.