



## PÁKISTÁNSKÝ BAKLAŽÁN S JOGURTOVOU OMÁČKOU

### PŘÍSADY

- Voda a 2 polévkové lžíce soli
- 500 g baklažánu nakrájeného na 5mm plátky
- 150 ml slunečnicového nebo olivového oleje
- 1 velká cibule, nakrájená
- 2 stroužky česneku, utřeného
- 1 kávová lžička kmínu v prášku
- 1 kávová lžička červeného chilli koření v prášku
- 1 kávová lžička garam masály
- Sůl podle chuti
- 1/2 kávové lžičky kurkumy v prášku
- 1 kávová lžička koriandru v prášku
- 1 kávová lžička vloček červeného chilli koření
- 15 lístků kari
- 5 celých červených chilli papriček
- 1 kávová lžička celého kmínu
- 500 g hustého jogurtu
- 120 ml vody
- 1 trs čerstvého koriandru, nasekaného

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Sůl rozpustíte ve vodě v iCook 3litrové nerezové míse. Přidejte plátky baklažánu a máčejte 15 minut ve slané vodě. Plátky vyjměte a osušte papírovou utěrkou.
2. Na iCook Větší pánvi rozpalte 40 ml oleje a do zlatohněda osmahněte plátky baklažánu.
3. V sedmivrstvém nerezovém woku nebo na velké pánvi rozpalte 100 ml oleje a do zlatohněda osmahněte cibuli. Přidejte utřenou stroužku česneku, kmín v prášku, červené chilli v prášku, vločky červeného chilli a 2 minuty míchejte.
4. Přidejte vodu, promíchejte a přiveďte k varu. Přikryjte pokličkou a 2–3 minuty vařte. Zvyšte teplotu a pokračujte ve vaření, dokud se neoddělí olej.
5. Do 2litrové mísy nalijte jogurt a dobře rozmíchejte.
6. Na menší pánvi rozpalte zbývající olej a přidejte celý kmín, celé červené chilli papričky a lístky kari a za stálého míchání smažte 1–2 minuty.
7. Do jogurtu přidejte osmažené koření a lehce promíchejte.
8. Podávejte ve vrstvách z omáčky, baklažánu a jogurtu. Ozdobte mletým červeným chilli a nasekaným koriandrem. Podávejte s dušenou rýží.