




Aloo Gobi

Intensywne w smaku danie z pogranicza Indii i Pakistanu. Szybkie, wegańskie, a bazą są kalafior i ziemniaki.

 Czas na High: 1,5 h

 Czas na Low: 3h

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Kalafior podzielony na różyczki
- 4 ziemniaki pokrojone w grubą kostkę 2,5 cm
- 1 duża cebula pokrojona w piórka
- 2 ząbki czosnku pokrojone w płatki
- Łyżka kuminu w ziarnach
- Łyżeczka mielonej kurkumy
- Starty kawałek imbiru wielkości małego palca
- Łyżka garam masala
- Posiekana papryczka pepperoni
- Łyżka zmiażdżonych nasion kolendry
- Szklanka przecieru pomidorowego
- Sól, pieprz
- Siekana świeża kolendra do podania



Wykonanie:

Wszystkie składniki poza kolendrą umieść w misie wolnowaru. Wymieszaj wszystko dokładnie i ustaw na poziom LOW lub HIGH. Serwuj z posiekaną świeżą kolendrą, ewentualnie natką pietruszki.