



## ПАКИСТАНСКИ ПАТЛАДЖАН СЪС СОС ОТ КИСЕЛО МЛЯКО

### СЪСТАВКИ

- вода и 2 с.л. сол
- 500 гр. патладжан, нарязан на резенчета от по 5 мм
- 150 мл слънчогледово олио или зехтин
- 1 голяма глава лук, накълцана
- 2 скилидки чесън, намачкан
- 1 ч.л. кимион на прах
- 1 ч.л. лют червен пипер на прах
- 1 ч.л. гарам масала
- сол на вкус
- 1/2 ч.л. куркума на прах
- 1 ч.л. кориандър на прах
- 1 ч.л. едро смян лют червен пипер
- 15 листа от къри
- 5 малки червени люти чушки
- 1 ч.л. семена кимион
- 500 гр. гъсто кисело мляко
- 120 мл вода
- 1 връзка пресен кориандър, накълцан

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Разтворете солта във вода в 3-литровата купа за смесване от неръждаема стомана iCook. Добавете резенчетата патладжан и ги накиснете в солената вода 15 минути. Извадете ги и ги подсушете с кухненска хартия.
2. Загрейте 40 мл. олио в големия соте тиган iCook и запържете резените патладжан до златистокафяво.
3. Загрейте 100 мл. олио в Уок тигана 7-ply от неръждаема стомана или друг голям тиган, след което запържете лука до златистокафяво. Добавете намачканите скилидки чесън, кимиона на прах, лютия червен пипер на прах, едро смяния червен пипер и разбърквайте 2 минути.
4. Добавете вода, разбъркайте и оставете да заври. Покрийте тигана и оставете на огъня 2-3 минути. Усилете огъня и продължете да готвите до отделяне на олиото.
5. Изсипете киселото мляко в 2-литровата купа за смесване и разбъркайте добре.
6. Загрейте останалата част от олиото в малкия соте тиган и добавете семената кимион, малките червени люти чушки и къри листата; запържете с бъркане 1-2 минути.
7. Добавете запържените подправки към киселото мляко и разбъркайте леко.
8. При сервиране добавете сос, патладжан и кисело мляко на пластове. Гарнирайте със счукан лют червен пипер и накълцан кориандър. Сервирайте със задушен ориз. Serve with steamed rice.