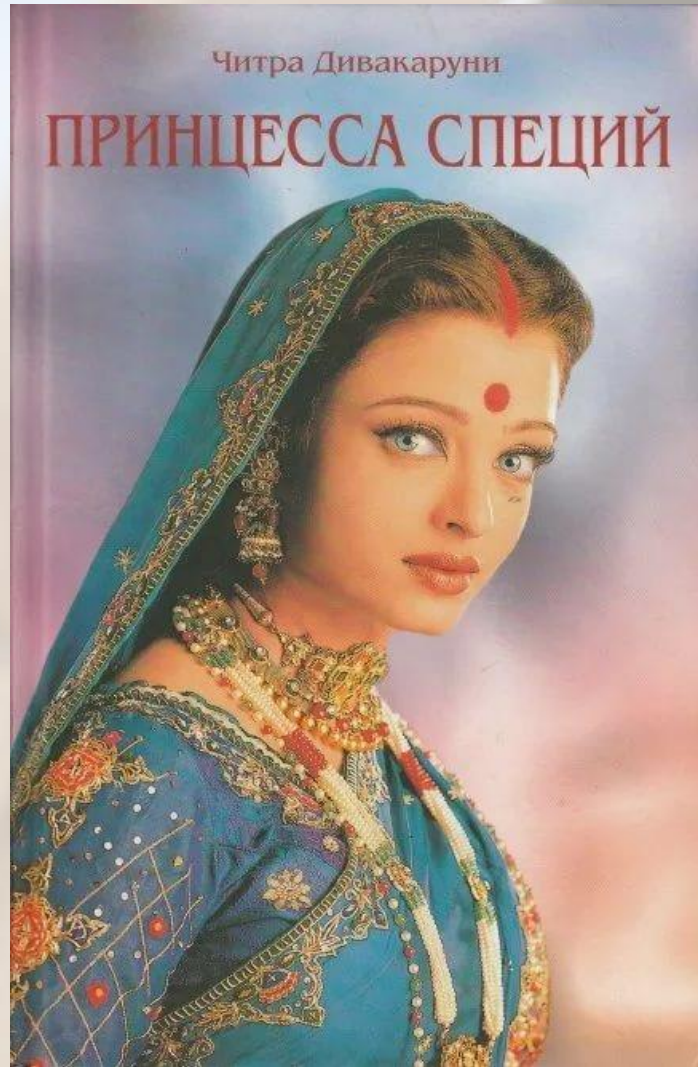


Банерджи Дивакаруни Ч. Принцесса Специй / Читра Банерджи Дивакаруни ; [пер. с англ. А. Ванюшиной]. – Москва : Мир книги, 2007. – 317, [3] с.

16+



Эта волшебная, завораживающая и чувственная книга - история молодой женщины по имени Тило, хранительницы магии специй. Ей, рожденной в далекой стране, судьбой предназначено обрести особую силу. Став бессмертной после обряда, посвященного огню, она приезжает в современную Америку и начинает помогать людям с помощью специй, но любовь, неожиданно ворвавшаяся в ее душу, заставляет Тило выбирать между миром сверхъестественных сил и жизнью обычных людей.

Карри из цветной капусты

Ингредиенты:

Цветная капуста 550 гр., помидоры 3 шт., болгарский перец 1 шт., петрушка, кокосовое молоко 3/4 стакана, кукурузное масло 1 столовая ложка, асафетида 1/2 чайной ложки, имбирь 2 чайные ложки, зерна черной горчицы 1/2 чайной ложки, гарам-масала 3/4 чайной ложки, кориандр 1/2 чайной ложки, куркума, 1/4 чайной ложки, корица 1/2 чайной ложки, соль 1-1,5 чайные ложки.

Приготовление:

Цветную капусту делим на соцветия не очень большого размера и отвариваем в воде до полуготовности (не до готовности!). В сковороде разогреваем масло и обжариваем сначала зерна черной горчицы до характерного треска. Добавляем асафетиду и свежий имбирь, обжариваем еще несколько секунд. В это время очень быстро закидываем в блендер помидоры, перец, несколько веточек петрушки (6-7) и кокосовое молоко. Все перемешиваем до однородной массы. Добавляем содержимое сковороды (специи, обжаренные в масле). Снова все перемешиваем. Выливаем в казанок или обратно в сковороду (или сотейник), если она у вас готова будет вместить весь наш соус и цветную капусту. К соусу добавляем специи (гарам-масалу, кориандр, куркуму и корицу), перемешиваем, доводим до кипения и уменьшаем огонь до почти минимального, чтобы соус тихонько пыхтел на огне. Варим под крышкой 10 минут. Добавляем полуготовую цветную капусту, соль, перемешиваем и тушим под крышкой еще минут десять до мягкости цветной капусты.