

(odc.13) ziemniaki po bombajsku

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.13)

trudność: **łatwe**

Składniki

4 duże ziemniaki ugotowane w mundurkach
olej słonecznikowy
1 czubata łyżka ziaren czarnej gorczycy
szczypta kminu rzymskiego
1 czubata łyżka kurkumy
1 łyżka mielonych ziaren kolendry
1 łyżka mieszanki garam masala
1 łyżeczka sproszkowanego chilli
2-centymetrowy kawałek korzenia imbiru
2 łyżki masła
pęczek świeżych liści kolendry



Przygotowanie

Rozgrzać na patelni 3 łyżki oleju. Wsypać czubatą łyżkę ziaren czarnej gorczycy i szczyptę kminu, kurkumę, mielone ziarna kolendry i garam masala oraz łyżeczkę chilli w proszku. Obrąć ostudzone ziemniaki, przekroić je na pół, jeszcze raz na pół, a potem na trzy części. Obrąć 2-centymetrowy kawałek korzenia imbiru, zetrzeć na drobnej tarce wprost na patelnię. Dodać masło, przez chwilę podsmażyć sos i dodać pokrojone ziemniaki oraz posiekane liście kolendry.

© Jamie Oliver