

Kasundi, Namaz od patlidžana



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,3** šoljesitno iseckanog crnog luka
- **1/2** šoljesveže rendanog ?umbira
- **1/2** šoljekrupno seckanog ?umbira
- **1/4** šoljesitno sieckanog belog luka
- **1/3** šoljekrupno secenog belog luka
- **6** kašikasemena kima (cumin)
- **2** kašikesemena komoraca
- **2** kašikesemena senfa
- **2** kašicicekurkume u prahu
- **250** mlsirceta
- **1,3** šolješecera
- **1** kgpatlidžana
- **2** kašikesoli
- **85** gcrvenih iseckanih cili papricica
- sa semnkama

Priprema

Pripremimo sastojke.

U šerpicu sipamo trecinu šolje ulja i uspemo luk. Dinstamo 10 do 15 minuta dok luk ne omekša. Zatim dodamo sitno iseckani beli luk i rendani ?umbir. Dinstamo par minuta mešajući s vremena na vreme.

U malom tiganju pržimo seme, komoraca i senfa. Izmeljemo ili istucamo u avanu. Sada u blender sipamo grubo

seckani beli luk i grubo seckani ?umbir, kurkumu i 1 kašiku sirceta i napravimo glatku smesu od toga. Sada pomešamo ovu pastu sa suvim zacinima i dinstamo oko 5 minuta, mešajuci.

Dodamo u to ostatak sirceta šecer i so i dobro promešamo. Dodamo isecen patlidžan kocke od 1 cm, cili i preostalo ulje. Mešamo povremeno na niskoj temperaturi oko 40 minuta. Kasundi je gotov kad mu sastav slici džemu. Ja sam ga ovoga puta jer smo ga odmah jeli, ostavila manje raskuvan. Ostavimo da se ohladi onda stavimo u teglicu u frižider, dok nam ne bude potreban. Može dobro zatvoren stajati oko 6 meseci. Ostavimo da se ohladi onda stavimo u teglicu u frižider, dok nam ne bude potreban. Može dobro zatvoren stajati oko 6 meseci.

Ovako.

Savet

Od kad sam prvi put videla ovaj recept u novozelandskom kuvaru, stalno ga pravim kad je sezona patlidžana. Malo je jela uz koje nekoliko kašika ne bude ukusno.