



przepisy.pl

Matar Panir - potrawa z indyjskiego sera

 90 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- pomidor - 8 sztuk
- zielona papryczka chilli - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- zielony groszek - 2 szklanki
- tłuste mleko - 2 litry
- kwasek cytrynowy - 2 łyżeczki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- brązowy cukier - 1 łyżeczka
- papryka - 0.5 łyżeczek
- curry - 0.5 łyżeczek
- starty imbir - 1 łyżka
- garam masala - 0.5 łyżek
- olej - 2 szklanki
- olej słonecznikowy - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mleko zagotuj a kiedy zacznie wrzeć wyłącz ogień i powoli wsyp kwasek cytrynowy. Delikatnie zamieszaj i odczekaj chwilę.
2. Od serwatki oddzieli się biały, twardy ser czyli panir. Przelej przez sitko to co znajduje się w garnku. Odlej dwie szklanki serwatki a resztę wyrzuć. Ser, który został na sitku przyciśnij ciężkim naczyniem na pół godziny.
3. Sparz pomidory i obierz je ze skórki a groszek ugotuj na parze. Skrój pomidory w kostkę. Chili po usunięciu nasion drobno posiekaj.
4. Wlej dwie łyżki oleju słonecznikowego do garnka i dobrze rozgrzej. Dodaj do tego tarty imbir i chili i smaż przez chwilę.
5. Dodaj pomidory, przyprawy, cukier i kostkę Knorr. Przykryj częściowo garnek i mieszaj od czasu do czasu, dopóki pomidory się nie rozpadną i nie powstanie sos.
6. W międzyczasie pokrój panir w niewielką kostkę. Na głębokim, rozgrzanym oleju smaż kawałki paniru partiami, dopóki nie nabiorą złoto-brązowej barwy a potem je osusz na papierowym ręczniku.
7. Do pomidorów dodaj półtorej szklanki serwatki, koncentrat, groszek i zagotuj. Na mniejszym ogniu gotuj bez pokrywki przez 10 minut. Na koniec dodaj smażone kawałki paniru i gotuj jakieś 5 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl