



Intialainen kala jogurtissa

Aineet: 500 g kuha- tai siikafilettä
2 rkl öljyä
2 sipulia ohuina viipaleina
2 dl maustamatonta jogurttia
1 tl kuminaa
1 maustemitta neilikkaa
1 maustemitta kanelia
1 maustemitta kardemummaa
1 maustemitta kurkumaa
1 maustemitta inkivääriä
1 tl suolaa

Valmistus: Leikkaa kala melko suuriksi annospaloiksi.

Kuumenna öljy pannulla ja kuullota sipulit pehmeiksi.

Lisää mausteet pataan ja kääntele niitä hetki öljyssä.

Lisää kalapalat, suola ja jogurtti.

Kääntele seosta varovasti rikkomatta kalapaloja.

Hauduta kalapataa n. 10-15 min. ja tarkista kalan kypsyyss sekä maku.

Koristele paprikajauheella. Tarjoile keitetyn Basmati- tai tavallisen riisin kanssa.