

Bengalska jaja



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6 tvrdi kuvanih jaja
- 80 g crnog luka
- 3 češnjaja bjelog luka
- 1 vezica malaperšuna
- 1,5 kašika paradajz pire
- 1 kašika putera
- 1 kašika brašna
- 1,5 mala kašika kurkume u prahu
- 1 mala kašika kima u prahu
- 1 mala kašika cilija u prahu
- ulje
- 1 list lovorov
- po ukususo

Priprema

U dublji tanjir stavimo kurkumu, brašno i dvije kašike vode i mješamo dok se smjesa ne sjedini. Skuvanim jajima u krug zasecemo bjelance, stavimo ih u tanjir i promješamo da se oblepe smjesom. Zatim jaja ispržimo na zagrijanom ulju u tiganji na šporetu. Kada malo porumene, stavimo ih na tanjir.

Na preostalo ulju u tiganju na šporetu popržimo sjemenke kima dodamo sitno nasjeceni luk i bjeli luk. Kad crni luk omekša, u tiganji dodamo paradajz pire, umbir mljeveni kim, cili, šećer i puter. Peršun sitno isjecemo i dodamo ga u tiganj. Nalijemo 350 ml vode, dodamo jaja i kuvamo 20 minuta na umjerenoj temperaturi.

Na tanjir za serviranje stavimo bangalska jaja i prelivamo jogurtom. Dekorišemo po grancicom zelenog bosiljka.

Savet

Prvi put pravljeno, a veoma je ukusno.