

## **Bobotie**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kriškebajatog hleba**
- **2crvena ili crna luka, iseckana**
- **25 gputera**
- **2 cenateckanog belog luka**
- **1 kggovedjeg mlevenog mesa**
- **2Kaike Madras paste\***
- **1 kašicicasuvog zacina**
- **3 karanfilica**
- **5zrnaca najgvirca**
- **3 kašikesuvog groždja**
- **6 listovalorbera**

#### **Gornji fil:**

- **300 ml mleka**
- **2jajeta**

#### **Madras Pasta:**

- **2,5 kašicicekorijander zrnaca, ispecenih i samlevenih**
- **1 kašikakima (cumin)**
- **1 kašicicasenfa u zrnu**
- **1/2 kašicemrvljenog crnog bibera**
- **1 kašicicacilija u prahu**

- 1 kašicu kurkume
- 2 cene belog luka

## **Preparación**

Preparamos los ingredientes.

Calentamos la mantequilla en un sartén a 160 grados Celsius. Colocamos el pan en una fuente para hornear y lo cubrimos con la mantequilla derretida. Agregamos el ajo y el pavo, cortado en trozos pequeños, y lo mezclamos bien. Mezclamos bien y dejamos reposar durante 10 minutos. Añadimos la uva pasas, las aceitunas, 2 hojas de laurel, la salsa madras y salpimentamos. Cubrimos con agua caliente y dejamos reposar durante 10 minutos. Agregamos la leche, la jengibre y la canela y dejamos cocinar durante 45 minutos, hasta que esté bien hecho.

Así es.

## **Sugerencia**

Este plato es muy popular en África del Sur, es fácil de preparar y tiene un sabor muy rico. Si no tienen salsa madras, pueden usar salsa de curry.