

Bobotie



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **kriške** bajatog hleba
- 2 crvena ili crna luka, iseckana
- 25 g putera
- 2 **čena** iseckanog belog luka
- 1 **kg** govedjeg mlevenog mesa
- 2 Kaike Madras paste*
- 1 **kašičica** suvog začina
- 3 karanfilica
- 5 zrnaca najgvirca
- 3 **kašike** suvog groždja
- 6 listova lorbera

Gornji fil:

- 300 ml mleka
- 2 jajeta

Madras Pasta:

- 2,5 **kašičice** korijander zrnaca, ispečenih i samlevenih
- 1 **kašik** kima (cumin)
- 1 **kašičica** senfa u zrnu
- 1/2 **kašičice** mrvljenog crnog bibera
- 1 **kašičica** cilija u prahu

- **1 kašicica** kurkume
- **2 cen**abelog luka

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrijemo rernu na 160 stepeni C. Hleb stavimo u ciniju sa vodom. U medjuvremenu dinstamo luk, mešajući oko 10 minuta. Dodamo beli luk i mleveno meso, koje viljuškom raspargamo na grudvice. Dobro izmešamo i pržimo dok se meso ne isprži. Dodamo suvo groždje, zacine, 2 lista lorbera, madras pastu, posolimo i pobiberimo. Iscedimo vodu iz hleba pa dodamo i dobro ujedinitimo. Poklopimo i krckamo oko 10 minuta U vatrostalnu ciniju sipamo ovu smesu i malo pritisnemo. Prelijemo mešavinom mleka, jaja i zacina pa stavimo odozgo lorberov list. Pecemo oko 45 minuta, dok jelo lepo ne porumeni.

Ovako.

Savet

Popularno jelo u Južnoj Africi, lako za pripremu i zaista veoma ukusno. Ja sam dodala i recept kako da napravite Madras pastu ako ne možete kupiti gotovu.