



## Vindaloo

**Vindaloo** е популярно индийско кърри от региона Гоа, повлияно от португалските колонизатори, които съхранявали свинското месо на корабите си като го маринирали с оцет, чесън и сол. След комбинация на този метод на съхранение и готвене с индийските подправки се е получило днешното Vindaloo, което е известно като едно от най-пикантните, ароматни и люти индийски къррита. Оригинално за приготвянето на Vindaloo се използва свинско, но може да бъде приготвено и с пиле, агнешко или телешко (врат, плешка или обезкостени ребра).

Порции  
4-6

Подготовка  
45 минути

Готвене  
70 минути

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

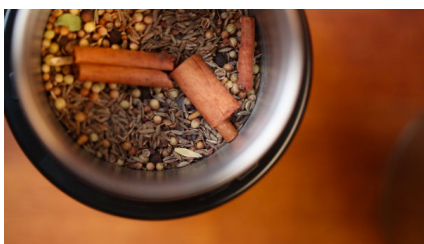
- подправки от Spizing
- 800 г - 1.2 кг месо (свинско/агнешко/ пиле)
- 1 средна глава лук (100 г)
- 4 см джинджирил (1 с.л. в настърган вид)
- 7 скилидки чесън (1 с.л. в настърган вид)
- 8 с.л. мазнина
- 6 с.л. винен оцет
- 1-2 люти чушки (по желание)
- ориз басмати (за гарнитура)
- сол

---

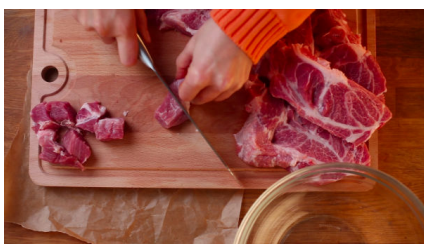
### Подготовка:



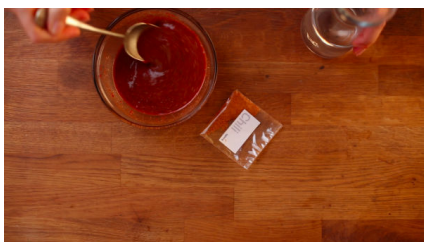
1. Настържете/смелете в блендер 7 скилидки чесън, 4 см парче джинджифил и 1-2 люти чушки (ако използвате) и ги направете на паста.



2. Смелете в кафемелачка съдържанието на пакет №1.

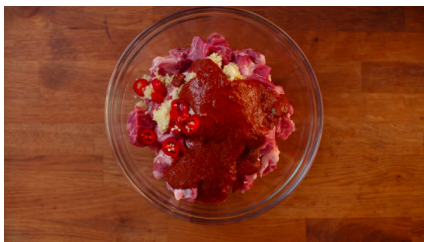


3. Нарезете месото (800 г - 1.2 кг) на приблизително еднакви кубчета по 2-3 см за равномерно сготвяне.



4. Смесете 6 сл. винен оцет, смляното съдържание на пакет №1, пакет №2 и едно или две пакетчета Chili\* (по желание) с малко вода до получаване на хомогенна смес.

\* Препоръчваме да сложите поне единия пакет Chili или лютите чушки. Ако обичате люто, сложете и двата пакета Chili плюс чушките.



5. Добавете горната смес към месото, чесъна, джинджифила и лютите чушки (ако използвате), посолете и оставете да се маринова между 30 мин. и 4 ч. максимум. Ако мариновате повече от 1 час сложете в хладилник.



6. Нарезете на ситно 1 средна глава лук (100 г) преди да започнете да готвите.

---

---

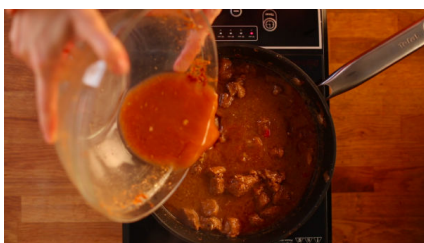
### Готвене\*:



1. Нагрейте на средна температура 6 с.л. мазнина, добавете лука с малко сол и го задушете за около 10-15 мин., като разбърквате периодично.



2. Добавете маринованото месо, отцедено от маринатата и запечатайте на силен огън от всички страни (6-12 мин. според количеството месо).



3. Намалете котлона отново на средно и сложете в тигана маринатата, разреждана с 1 ч.ч. вода, захлупете и оставете до сготвяне на месото (съобразете с количеството месо, което използвате):

- поне 40 мин. за свинско/агнешко;
- 15-20 мин. за пилешки гърди;
- 25-35 мин. за обезкостени пилешки бутчета.



Разбърквайте периодично. След сготвяне на месото, ако желаете повече сос, добавете още вода и я оставете да поври 4-5 мин. Ако месото ви пусне повече от желаната мазнина преди сервиране я попейте с кухненска хартия.



Сервирайте с ориз басмати или задушени/варени картофи.

*\*Посочените по-горе времена са ориентировъчни и могат да варират според дебелината и материала на използваните съдове, котлона и използваното месо.*

---