



## Бомбај компири

Бомбај компирите се многу популарен гарнир во индиските ресторани насекаде низ светот. Полу-сварени компири, потоа пропржени во врело масло и зачини кои ви нудат варијации од богати вкусови и мириси.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **До 30 минути**

**Состојки:**

- 4 супени лажици масло
- 1 мала лажичка семки од коријандер
- 1 мала лажичка чили во прав
- 1 мала лажичка куркума во прав
- 4 големи компири

**Ќе ви треба и:**

- Сол и бибер

### Чекор 1

Излупете ги компирите. За подготовка на овој рецепт можете да ги употребите речиси сите видови на компир.

Потоа исечкајте ги на средни парчиња и ставете ги да се варат во зовриена солена вода.

### Чекор 2

Варете ги најмногу 10 минути додека да омекнат, но внимавајте да не ги преварите бидејќи е важно да ја задржат формата кога ќе ги пржиме подоцна.

### Чекор 3

Во загреаната Вок тава додаваме една лажичка масло и неколку зрнца коријандер.

Кога ќе почнат да пукаат зрнциата, маслото е доволно загреано за да го пржите компирот.

Исто така, додадете го и остатокот од семките (доколку сакате коријандерот, можете да го замените со семки од синап).

Додадете ги чилито и куркумата за маслото да добие боја, како и солта и биберот.

Ставете ги компирите и пржете ги 1 до 2 минути додека да станат малку крцкави.

Додека ги пржите компирите убаво мешајте ги за подеднакво да се распределат вкусовите.



#### Чекор 4

Подготвените компири послужете ги во длабока чинија како гарнир. Ние ќе додадеме и исечкан власец и малку јогурт.

#### Совет

Компирите можете да ги варите и подолг период, но тие ќе се распадат и ќе ја изгубат формата.

Можеби вкусот ќе биде побогат, но изгледот на јадењето нема да биде привлечен.

Обидете се да ја затворите Вок тавата со капак и да ја тргнете од рингла оставајќи го компирот да се довари со помош на пареата.

#### Користени производи:



Касерола



Вок тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)