Главный повар Вишну Гада почти восемь лет каждые выходные угощал в Нью-Йоркском храме прихожан прекрасным блюдом. К стати сладко-кислые овощи были « гвоздем программы» этих угощений.

Чтобы приготовить такие кисло-сладкие овощи нам понадобятся следующие ингредиенты:

- **180г. тамаринда (можно применить манго, кислый джем похожий на алычовый, сок лимона).**
- **Масло топленое – 14г.**
- **Кумина семена – 7 г.**
- **Натертый свежий имбирь – 14 г. (или сухой имбирь молотый- 7г.), две штучки перца зеленого острого, нарезанного.**
- **Перец черный – 2 г.**
- **Асафетиды (пряность с сильным запахом) – 1.5 г.**
- **Сыворотка – 280 мл.**
- **Сахар – 45 г.**
- **Кубиками нарезанный ананас – один.**
- **Тонкими кружочками нарезанная морковь – 3 шт.**
- **Порошок манго –6г.**
- **Паприка (молотый красный перец) – 5г.**
- **Кориандр меленый – 2 ч. л.**
- **Прессованный панир (домашний сыр), нарезанный кубиками – 280 г.**
- **Нарезанные кусочки цуккини – 3.**
- **Нарезанные кружочки сельдерея – 3 черешка.**
- **Разрезанные 4 помидора на четыре части.**
- **Соль – 7 гр.**
- **4 шт. картошки, порезанные на кубики или несколько бананов, порезанных на ломтики.**

Далее готовим масалу:

- **В большой кастрюле нагреваем ги (топленое масло).**
- **Семена кумина поджариваем.**
- **Зеленый перец острый и натертый имбирь.**
- **Бросаем следом в масло асафетиду, черный перец, через несколько мгновений доливаем сыворотку и ждем закипания.**
- **Добавляем тамариндовую воду, сахар, ананаса кусочки, морковь, манго молотое.**
- **Бросаем туда кориандр. Красный перец помеленный.**
- **Все провариваем, помешивая периодически.**
- **Ждем, пока не загустеет.**

Продолжая приготавливать кисло-сладкие овощи, нам нужно обжарить кубики домашнего сыра желательно во фритюре, надо получить золотисто-коричневые кубики сыра. Пока откладываем их в сторону.

Закачиваем готовить кисло-сладкие овощи. Добавляем в масалу сельдерей, цуккини. Закрываем крышкой, готовим, пока почти не будет все готово. Потом кладем обжаренные кубики домашнего сыра, соль. Помидоры. Перемешиваем тщательно. В том случае, если Вы используете зеленые бананы, их следует класть вместе с паниром. Если использовали картофель, его следует класть после того как домашний сыр наберется соком. Вот теперь ждем, пока кисло-сладкие овощи будут готовы при закрытой крышке.

- **Кисло-сладкие овощи приготавливаются – 40 минут.**

Рецепт предоставлен сайтом smotricook.info