Bobotie – tradicionāls Dienvidāfrikas makaronu sacepums

4 45-60 MIN

Nepieciešams

2 sīpoli
2 daiviņas ķiploka (saspiestas)
2 ēdamkarotes eļļas
1 ēdamkarote sviesta
1 ēdamkarote karija pulvera
1 tējkarote kurkumas
2 ēdamkarotes baltvīna etiķa
1 ēdamkarote cukura
1 ēdamkarote koriandra pulvera
½ tējkarote sasmalcinātu smaržīgo piparu
3 maizes šķēles, sagrieztas gabaliņos
250ml piena
1kg maltas jēra gaļas (vai 500g jēra un 500g liellopa)
3 olas
100ml rozīņu
150-200ml čatnija
1.5 tējkarotes sāls
Miza no viena citrona
2 laura lapas
100ml mandeļu

Dzeltenajiem rīsiem

1.2l ūdens
1 ēdamkarote cukura
1 ēdamkarote kurkumas
Sāls
2 ēdamkarotes sviesta
1 kanēļa standziņa
2 ēdamkarotes citrona mizas
500ml rīsu

Sambal tomātu mērcei

1 sakapāts sīpols
3 sagriezti tomāti
2 ēdamkarotes sakapātu pētersīļu
2 ēdamkarotes sakapāta koriandra
1 ēdamkarote cukura
1 ēdamkarote vīna etiķa
Sāls, pipari, citronu sula

Pagatavošana

1. Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 200 grādiem. Sakapājiet sīpolus un apcepiet pannā kopā ar ķiplokiem, eļļu un sviestu. Pievienojiet kariju un kurkumu. Samaisiet un ļaujiet ievilkties. Pievienojiet etiķi, cukuru, koriandru un smaržīgos piparus.

2. Iemērciet sagrieztās maizes šķēles pienā un ļaujiet uzbriest. Ievietojiet gaļu lielā cepampannā. Pievienojiet 100ml ūdens un cepiet aptuveni 5 minūtes. Izspiediet no maizes pienu, un pienu pagaidām atlieciet malā. Pievienojiet maizi, sīpolus, rozīnes, čatniju, sāli un sakapātu citrona miziņu pie maltās gaļas.

3. Ievietojiet visas sastāvdaļas cepamtraukā, pievienojiet lauru lapas un mandeles. Sajauciet olas ar pienu, ko iepriekš atlikāt malā, un pārlejiet gaļai. Cepiet cepeškrāsnī 35-40 minūtes. Pasniedziet ar rīsiem, čatniju un Sambal tomātu mērci

4. Dzeltenie rīsi: ielieciet visas sastāvdaļas, izņemot rīsus, katliņā un kārtīgi samaisiet. Pievienojiet rīsus, uzlieciet vāku un vāriet aptuveni 20 minūtes. Nolejiet ūdeni un pasniedziet.

5. Sambal mērce: sajauciet visas sastāvdaļas kopā un pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.

Receptes autore: Louise Merus

Louise Merus ir somu šefpavāre, kura ir dzīvojusi un mācījusies Dienvidāfrikā. Viņas specialitāte ir Āfrikas etniskie ēdieni un garšvielas.