

DOSA

1200 Ft

Dél-India remeke, a Masala Dosa, igazi vegán finomság. A dosa tésztája valamilyen hüvelyesből (vörös lencse, csicseriborsó, stb...) és rizsből készül, hosszú erjesztési eljárás során, amitől krémes, kellemes ízű palacsinta-szerű lapot kapunk. Gluténmentes, rendkívül magas a fehérjetartalma, könnyen emészthető, ugyanakkor laktató étel. A hagyományos tálalás mellett arra is lehetőség van, hogy ízlésednek megfelelő töltelékkel válassz hozzá. Kókusz chutney-val tálaljuk.

krém

Ezzel kenjük meg a frissen megsült dosa tésztát.
Válassz krémet!

①

PARADICSOM CHUTNEY



Mustármagot pattogtatunk, curry levelet, friss gyömbért, kurkumát, chilit és hagymát pirítunk olívaolajon, majd a friss paradicsomot ezen az alapon megfőzzük. Amikor elkészült, krémesre keverjük.

②

CHILI CHUTNEY



A vízben áztatott vörös chiliket fokhagymával, koriander-maggal, kurkumával, friss gyömbérrel és sóval krémesre mixeljük, majd olíva olajon rövid idő alatt megsütjük. Vigyázz, csíp!



VÁLASSZ TÖLTÉLEKET!



VÁLASSZ TÖLTÉLEKET!



DOSA

1200 FT

töltelék

Ez kerül a félbehajtott dosa közepébe.
Válassz tölteléket!

①

KRUMPLI MASALA



A hagyományos mysore-i recept szerint ez kerül a dosába. A mustármag kipattogását követően curry levelet, friss gyömbért, kurkumát, hing port és egy kis chilit pirítunk olívaolajon, majd hagymát dinsztelünk, és ezen az alapon a megtisztított, felvágott krumplit puhára főzzük, majd a végén friss koriandert teszünk hozzá.

②

VÖRÖS LENCSE DHAL



A Mysore Pack népszerű egy tál étele dosába töltve. Mustármagot pattogtatunk, curryt, fahéjat, kurkumát, friss gyömbért pirítunk olívaolajon, majd a vörös lencsét friss paradicsommal megfőzzük. A végén a Mysore Pack saját garam masala keverékét keverjük hozzá. Örök kedvenc.

③

SZEZONÁLIS TÖLTÉLÉK



Változatos finomság, friss, az évszaknak megfelelő zöldségekkel. Kérdezz aktuális töltelékünkről!

