

Obsah:

Kapitola I. – Jídla z masa a ryb

Kuřecí maso

1. Aurangabadské kuřecí kari s kokosovým mlékem – Murgh Aurangabadi
2. Plněné kuře – Murgh Aziz
3. Smažené kuřecí kousky – Murgh Charminar
4. Polosuché kuře po jihoidnicku - Murgh Dakhani
5. Plněná kuřecí prsíčka – Murgh Damdaar
6. Kuřecí kari se sušeným ovocem – Murgh Dildar
7. Kuřecí maso se zeleným kořením – Murgh Tikka Hariyali
8. Polosuché kuře – Murgh Jalfarezi
9. Polosuché kuře s oříšky a mandlemi – Murgh Jehanabadi
10. Kořeněné suché kuře - Murgh Kadhai
11. Kuře s omáčkou – Murgh Makhani
12. Kořeněné grilované kuřecí kousky – Murgh Tikka Makhmali
13. Kořeněné kuře – Murgh Masala
14. Kořeněné polosuché kuře – Murgh Musallum
15. Grilované kuře se smetanou – Murgh Zebunissa
16. Smažené kuře z Hyderabadí – Biryani Hyderabadí

Ryby

17. Kari z lososa– Machchi Goani
18. Smažené rybí placičky po východoindicku – Machchi Hajipuri
19. Rybí kari z Hyderabadí – Machchi Hyderabadí
20. Pikantní rybí kari – Machchi Kashmiri
21. Rybí kari z Malayalee – Machchi Malayalee
22. Smažená pikantní ryba z Motihari – Meen Motihari
23. Marinovaná ryba dušená – Machchi Potli
24. Smažená ryba v kořeněné omáčce – Rohu Sonbhadra
25. Ryba na rožni – Machchi Tandoori
26. Rybí kari Vindaloo – Machchi Vindaloo

Jehněčí maso

27. Grilované jehněčí kousky – Boti Kabab Madhubani
28. Plněné mleté jehněčí krokety – Bihari Kabab
29. Mleté jehněčí maso s cizrnou – Dal Gosht
30. Jehněčí maso s cibulí – Gosht Do Piyaza
31. Jehněčí maso se špenátem – Gosht Hariyala
32. Jehněčí kotlety marinované – Gosht Hawai
33. Jehněčí maso s šafránem – Gosht Kesaria
34. Jehněčí naložené po tradičním domorodém způsobu – Goshd Lamadi
35. Jehněčí kuličky – Gosht Razia
36. Červené jehněčí maso s rýží – Gosht Surkh
37. Kořeněné jehněčí s rýží z Vaishali
38. Královské jehněčí – Gosht Zafarshahi
39. Kotlety z mletého jehněčího masa – Kabab Pasandida
40. Jehněčí játra s kokosem a rýží – Kaleji Mirzapasand
41. Grilovaná jehněčí játra – Kaleji Tikka
42. Mleté jehněčí maso s hrachem - Keema Matar
43. Kofty z mletého jehněčího masa – Kofta Kashmiri
44. Kofty z jehněčího masa v kořeněné omáčce – Kofta Nargisi
45. Kořeněná jehněčí kýta – Raan – E – Shahabadi
46. Kořeněné jehněčí kari – Roganjosh
47. Jehněčí kari – Sagauti
48. Jehněčí klobásky na jehle – Seekh Kabab
49. Šťavnaté jehněčí se sušeným ovocem a oříšky
50. Jehněčí maso s cizrnou – Shami Kabab

Kapitola II. – Vegetariánská jídla

51. Bramborové kari – Aloo Dum
52. Smažená kolásie – Arbi Kurkure
53. Míchaná zelenina na jihoindický způsob
54. Smažené lilky – Baghare Baingan
55. Plněné lilky – Bharvan Baingan
56. Plněné okry – Bharvan Bhindi
57. Zapékaný květák – Bharvan Gobhi

58. Plněné karely – Bharvan Karela
59. Plněné papriky – Bharvan Shimla Mirch
60. Plněná rajská jablička – Bharvan Tamatar
61. Míchaná zelenina – Chadchadi
62. Smažený panír – Kadhai Paneer
63. Kari z jackfruitu – Kathal Dum
64. Jackfruitové kuličky v omáčce – Kathal Kofta
65. Tykové kuličky v kořeněné omáčce – Lauki Kofta
66. Bramborové kuličky v kořeněné omáčce – Malai Kofta
67. Špenát s čočkou mung – Palak Dal
68. Špenát se sýrem panír – Palak Paneer
69. Kari z cukety – Parval Dum
70. Míchaná zelenina s bramborem – Saag Aloo
71. Plněné bramborové kuličky v omáčce – Shae Kofta
72. Panír s oříšky kešú – Shae Paneer

Kapitola III. – Přílohy

73. Knedlíky z luštěninové mouky – Besan Ka Gatte
74. Smažený chléb – Bhatura
75. Celozrnný chléb čapati (pulka) – Chapati
76. Citronová rýže – Citrala
77. Kari z cizrny – Chole
78. Černá cizrna se smetanou – Dal Makhani
79. Zelený hrách s kořením – Dal Sabj
80. Kukuřičná kaše s jehněcím masem – Jodhpuri Soweta
81. Placky z kynutého těsta nan - Naan
82. Jemné placky parata – Paratha
83. Plněné placky parata – Paratha Bharvan
84. Smažená rýže pulao – Pulao
85. Rýže s tamarindem – Puliyanchatam
86. Nafouklý chléb puri – Puri
87. Čočka se zeleninou – Sambar
88. Smažená cizrna - Sookhi Dal
89. Smažená rýže se zeleninou – Tahari

Kapitola IV.- Polévky

90. Chřestová polévka
91. Kořecí polévka
92. Indická kukuřičná polévka
93. Zeleninová polévka
94. Polévka mulligatawny
95. Čočková polévka
96. Špenátová polévka
97. Rajčatová polévka
98. Polévka z jehněčích nožiček
99. Polévka z jehněčích nožiček s knedličky

Kapitola V. – Saláty

100. Salát se smetanou
101. Dietní salát
102. Vaječný salát
103. Ovocný salát
104. Salát Kosham Bary
105. Puding z ovoce a zeleniny
106. Salát z červených fazolí
107. Salát z výhonků čočky mungo
108. Čatní z kokosového ořechu
109. Zelené čatní
110. Čatní ze zelených rajčat
111. Čatní z manga
112. Mentolové čatní
113. Sladké čatní
114. Čatní z tamarindu
115. Jogurt s lilkem - Baingan Raita
116. Jogurt s lístky bathu – Bathu Raita
117. Jogurt s boondi - Boondi Raita
118. Jogurt jako čatní – Chutney Raita
119. Smažené kuličky v jogurtu - Dahi Pakori

120. Plněné smažené kuličky v jogurtu - Dahi Vada
121. Jogurt s tykví – Louki Raita

Kapitola VI. – Slané zákusky

122. Plněné smažené brambory – Aloo Tikki
123. Lupínky z luštěninové mouky - Chakli
124. Rýžové kostky - Dhokla
125. Smažené kostky z paníru – Paneer pakora
126. Kořeněná rýže – Pohay
127. Knedlíčky z krupice – Rawa Idli
128. Smažené plněné taštičky – Rim Jhim
129. Placičky ze sága – Sabudana Vada
130. Plněné smažené trojhránky - Samosa
131. Smažené zeleninové placičky – Shahi Tikki

Kapitola VII.- Moučníky

132. Sladké pečivo z paníru – Chamcham
133. Puding ze sušeného ovoce – Halwa Sultani
134. Sladké preclíky – Jalebi
135. Kolečka z kešů oříšků – Kaji Barfi
136. Sladké křupinky – Khaja Silao
137. Rýžový puding – Kheer Benazir
138. Zlaté lívanečky – Malpua Sonali
139. Sladká kaše – Mohan Bhog
140. Sladké pečivo – Mysore Pak
141. Nudlový puding – Paysam
142. Rýžový puding- Phirni
143. Sladké knedlíky – Ram Kali
144. Knedlíčky v cukrovém sirupu – Ras Bhari
145. Sýrové knedlíčky v sirupu - Rasgulla
146. Jemné knedlíčky s krémem – Ras Malai
147. Sladký jogurt s oříšky - Shrikhand
148. Zlatý mrkovový puding – Sona Rupa