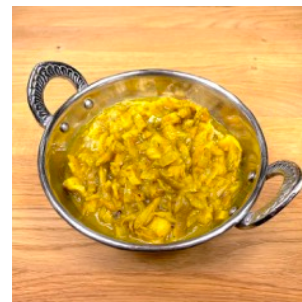




Houby s cibulí

Pro 2 - 3 osoby



V šálku si připravím základní namočenou masalu:

- ➔ **1/2 šálku VODY** a k tomu přidám
- ➔ **2 čajové lžičky mletého KORIANDRU** a
- ➔ **1 čajovou lžičku mleté KURKUMY**, a nechám stát asi 5 minut. Potom zamíchám a dám stranou.

V kastrolu s tlustým dnem ohřeji na středně velkém plameni

- ➔ **3 polévkové lžíce GHÍ** a přidám
- ➔ **3 středně velké CIBULE, nasekané** a restuji, dokud nezíská světle hnědou barvu. Pak přidám
- ➔ **základní namočenou MASALU**, kterou jsem si připravil viz. výše a
- ➔ **1 čajovou lžičku SOLI**. Zamíchám, přiklopím a vařím 3 minuty. Potom vmíchám
- ➔ **450 gramů LIŠKY JEDLÉ** (nebo jiného druhu hub), omyté, nakrájené na jemné plátky, zamíchám, přiklopím a za občasného míchání vařím na mírném ohni asi 15 minut. Potom pokud chci, aby se voda odpařila, pokračuji ve vaření bez pokličky na středním plameni za občasného míchání, dokud nedosáhnou požadované hustoty. Potom přidám
- ➔ **1 čajovou lžičku GARAM MASALY**, (na tuto garam masalu je speciální recept)
- ➔ **1/4 čajové lžičky mletého MUŠKÁTOVÉHO OŘÍŠKU** a
- ➔ **Špetku mleté SKOŘICE**. Zamíchám a sundám ze sporáku. Přiklopím a nechám stát asi 10 minut, aby se jednotlivé vůně a chutě mohly dobře promísit.

Podávám s rýží, nebo s jakýmkoli druhem indického chleba - s čapátí, paratami, nebo purí.

Poznámky: Šálek nebo hrnek o obsahu 1/4 litru.

Čapátí je druh indického chleba (placky) z nekvašené mouky.

Po každém jídle je tělu prospěšné ležet na levém boku 21 minut. Odpočívám, relaxuji.