Brambory s cibulí na kari

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.

Připravím si garam masalu (celou)

- **4 BOBKOVÉ LISTY** dám do misky a přidám
- **6 celých HŘEBÍČKŮ**,
- **12 kuliček ČERNÉHO PEPŘE**,
- **semínka ze 2 tobolek ČERNÉHO KARDAMOMU** a
- **1 kousek celé SKOŘICE** (asi 5 centimetrů dlouhý), smíchám v misce a dám stranou.

Ve woku, nebo v kastrolu s tlustým dnem ohřeji na středně velkém plameni

- **2 polévkové lžíce GHÍ** a přidám
- **1/2 čajové lžičky semínek ŘECKÉHO SENA** a restuji, dokud lehce nezhnědnou. Potom přidám
- **4 velké CIBULE**, nasekané a restuji, až bude zlatavě hnědá. Potom přidám
- **základní namočenou MASALU**, kterou jsem si připravil viz. výše a vařím 3 minuty. Potom přidám
- **1 velké RAJČE**, rozkrájené na malé kousky, zamíchám, přiklopím a vařím 10 minut. Potom přidám
- **500 gramů BRAMBOR** nejlépe i se slupkou, opraných a nakrájených na kostky a
- **1 čajovou lžičku SOLI**, zamíchám, přiklopím a za častého míchání na mírném plameni vařím asi 35 až 40 minut. Potom přidám
- **GARAM MASALU**, kterou jsem si připravil viz. výše a vařím dalších 10 minut, dokud brambory nebudou uvařené, ale stále pevné. Potom odstavím a nechám stát několik minut, aby se chutě a vůně mohly dobře smísit.

Podávám samotné, ale je možné podávat i s čapátí, purí, nebo paratami.
Čapátí je druh indického chleba (placky) z nekvašené mouky. Pozn.: Šálek = 1/4 litru.

2019-2022 © Jiří Hudeček. Podívejte na Facebookovou stránku Ajurvédská kuchařka
Připojte se do FB skupiny Ajurvéda: Máme více energie! www.ajurvedskakucharka.cz