



Smažený panýr se špenátem

Pro 3 - 4 osoby



Základní namočená masala:

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

- ➔ **1/2 šálku GHÍ** ohřeji ve woku, nebo v kastrolu s tlustým dnem a přidám
- ➔ **základní PANÝR** (cca 160 g) nakrájený na kostky a lehce restuji, do světle hněda. Potom panýr vyndám a nechám odkapat.

V tom samém woku, nebo kastrolu s tlustým dnem ohřeji zbylé ghí ze smažení panýru, nebo doplním na 1 polévkovou lžičku ghí a přidám

- ➔ **1 velkou CIBULI nasekanou** a smažím asi 3 minuty. Potom přidám
- ➔ **základní namočenou MASALU**, kterou jsem si připravil výše, přiklopím a vařím další 3 minuty. Potom přimíchám
- ➔ **450 g čerstvého ŠPENÁTU** nadrobno nasekaného, nebo povařeného a rozmačkaného a
- ➔ **1 čajovou lžičku SOLI**. Přiklopím a vařím na středním až mírném plameni asi 8 minut. Potom vmíchám
- ➔ **250 g BRAMBOR** nakrájené na kostky a vařím dalších 10 minut. Potom přidám
- ➔ **PANÝR**, který jsem před tím orestoval a nechal odkapat. Postupně přidávám
- ➔ **2 a 1/2 šálku VODY** nebo **SYROVÁTKY** a
- ➔ **GARAM MASALU**, dobře promíchám, přiklopím a pozvolna vařím dalších 30 minut, nebo dokud nebudou brambory měkké. Sundám ze sporáku a přidám
- ➔ **2 polévkové lžíce nastrouhaného ČERSTVÉHO ZÁZVORU**, nechám stát asi 10 minut, aby se chuť a vůně mohly dobře smísit.

Garam masala (rozdrcená v hmoždíři nebo jemně namletá):

- ➔ **8 kuliček ČERNÉHO PEPŘE**
- ➔ **semínka z 1 tobolky ČERNÉHO KARDAMOMU**
- ➔ **4 celé HŘEBÍČKY**
- ➔ **špetka mleté SKOŘICE**
- ➔ **špetka mletého MUŠKÁTOVÉHO OŘÍŠKU**

Podávám s čapátí, ale je možné podávat i s purí a loukí (tykev), nebo s baklažánovým chodem.