



Špenát s brambory a masalou

Pro 2 - 3 osoby



- ➔ **650 g čerstvého ŠPENÁTU** omyji, dám do kastrolu s tlustým dnem a přidám
- ➔ **1/4 šálku VODY** a vařím na mírném plameni, aby jeho listy povadly (cca 10 min). Ty pak v hmoždíři rozmačkám, nebo v mixéru rozmixuji na jemnou pastu a dám stranou.
- ➔ **2 velké CIBULE** nasekám,
- ➔ **2 stroužky ČESNEKU** nasekám a v hmoždíři nebo mixéru udělám z poloviny celkového množství cibule a česneku jemnou pastu a dám stranou.

Připravím si základní namočenou masalu:

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

Připravím si garam masalu (nahrubo semletá, nebo rozdrtím v hmoždíři):

- ➔ **6 celých HŘEBÍČKŮ**
- ➔ **12 kuliček ČERNÉHO PEPŘE**
- ➔ **semínka z 1 tobolky ČERNÉHO KARDAMOMU**, vše nahrubo semelu a dám stranou.

V čisté misce smíchám pastu z cibule a česneku, namočenou masalu a garam masalu.

Ve woku, nebo v kastrolu s tlustým dnem ohřeji

- ➔ **2 až 3 polévkové lžíce HOŘČIČNÉHO OLEJE**, nebo jiného rostlinného oleje a přidám zbylou polovinu nasekané cibule a česneku a restuji, dokud cibulka nezesklovatí. Potom přidám směs z cibulové pasty a koření a vařím na středním až mírném plameni 3 minuty. Potom přidám připravenou pastu ze špenátu a
- ➔ **500 g malých BRAMBOR**, opraných a rozčtvrcených, nebo nakrájených na kostky a
- ➔ **1 čajovou lžičku SOLI**. Dobře promíchám, přiklopím a vařím na středním až mírném plameni, dokud nebudou brambory měkké (cca 40 až 45 minut). Pokud zbyde vody příliš mnoho, povařím ještě chvíli bez pokličky za neustálého míchání. Podávám samotné, ale je možné podávat i s čapátí, nebo purí, rajčatovým sauntem a dále.

Poznámka: šálek, nebo hrnek o obsahu 1/4 litru.