



## Červená řepa s rajčaty

Pro 2 - 3 osoby



- ➔ **2 velké bulvy ČERVENÉ ŘEPY** (cca 450 g) dobře očistím, dám do kastrolku a přidám
- ➔ **3 šálky VODY** a vařím, dokud nebude zelenina měkká, tedy po dobu asi 40 minut. Potom uvařenou řepu scedím a vývar dám stranou. Když řepa zchladne, oloupu ji, rozčtvrtím a nakrájím na tenké plátky.

Připravím základní namočenou masalu:

- ➔ **1/2 škálu VODY**
- ➔ **2 čajové lžičky mletého KORIANDRU**
- ➔ **1 čajová lžička mleté KURKUMY** a nechám stát asi 5 minut. Potom zamíchám a dám stranou.

Připravím garam masalu (jemně semletá):

- ➔ **5 kuliček ČERNÉHO PEPŘE**
- ➔ **Semínka z 1 tobolky ČERNÉHO KARDAMOMU**
- ➔ **2 celé hřebíčky**
- ➔ **kousek skořice** velký asi dva a půl centimetru, který ponechám vcelku.

V pánvi, nebo v kastrolu s tlustým dnem ohřeji na středně velkém plameni

- ➔ **2 polévkové lžíce HOŘČIČNÉHO OLEJE** nebo jiného rostlinného oleje, nebo ghí a
- ➔ **1 stroužek ČESNEKU** nasekaný,
- ➔ **1 velkou CIBULI** nasekanou a smažím 3 minuty. Potom přidám
- ➔ **základní NAMOČENOU MASALU**, přiklopím a vařím 3 minuty. Potom přidám
- ➔ **2 malá RAJČATA** nakrájená na kousky, přiklopím a vařím 10-15 minut. Potom přidám
- ➔ **ČERVENOU ŘEPU** uvařenou a nakrájenou na tenké plátky a
- ➔ **1 čajovou lžičku SOLI** a
- ➔ **GARAM MASALU** připravenou viz. výše. Pokud chci polévkovou konzistenci, přidám
- ➔ **VÝVAR** z červené řepy. Zamíchám a lehce vařím na mírném plameni několik minut. Odstavím a počkám několik minut, aby se vůně a chuť mohly dobře promíchat.

Podávám s rýží, ale je možné podávat i s čapátí a dálem. Šálek o obsahu 1/4 litru.