
Szpinak z kartoflami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1942 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 kg swiezego szpinaku (ew. 500 g mrozonego),

500 g mlodych kartofli rownej wielkosc,

2 duze cebule,

100 g masla,

1/2 lyzeczki kolendry w ziarnkach,

1/2 lyzeczki kminku,

1/2 lyzeczki chilli,

1/2 lyzeczki kolendry mielonej,

sol do smaku,

2 lyzki fenugriku,

1 zielona papryczka chilli,

100 g przecieranych pomidorow,

50 g swiezego imbiru lub 1 lyzeczka sproszkowanego,

2 slodkie czerwone papryki.

1. Dobrze umyte kartofle przekroic na pol. Pokroic cebule w plastry. Z papryk usunac gniazda nasienne, pokroic na kawalki. Swiezy szpinak posiekac. Imbir pokroic w cienkie plasterki.

2. Obgotowac kartofle przez 5-8 min., odcedzic.

3. W duzym rondlu rozgrzac maslo, podsmażyc polowe cebuli na zloto, dodac koledre i kminek, smażyć jeszcze 1 min., odstawić.

4. W niewielkiej ilosci wody rozgotowac pozostala cebule z chilli i sproszkowana kolendre. Dodac szpinak, uzupelnic woda (ok. 3-4 dl) i zagotowac do miakkosci szpinaku.

5. Wlozyc kartofle, szpinak, papryke, fenugrik, zielone chilli do masla z cebula, osolic, dobrze wymieszac. Gotowac na bardzo malym ogniu 10 min., co pewien czas zamieszac.

6. Dodac pokrojone pomidory i imbir, dusic pod przykryciem nastepne 10 min.

7. Podawac na goraco do dan miesnych, lub z ryzem ugotowanym bez przypraw.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 54.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)