

Saag Aloo

Brambory v husté směsi listové zeleniny a voňavého koření



Výsledek: celé kousky brambor obalené hustou směsí listové zeleniny. Saag není název jediné zeleniny; špenátová verze se označuje také Aloo Palak. Směs má být vláčná, ne vodnatá.

4 porce

jako příloha

20 minut

příprava

30 minut

vaření

Hustá

výsledná textura

Suroviny

- 700 g brambor typu A nebo B
- 500 g čerstvého nebo 400 g mraženého špenátu
- 180 g cibule
- 15 g zázvoru
- 3 stroužky česneku
- 1 zelená chilli paprička
- 1 lžice citronové šťávy
- sůl

- 2 lžice oleje nebo ghí
- 1 lžička mletého římského kmínu
- 1/2 lžičky kurkumy
- 1 lžička mletého koriandru
- 3/4 lžičky garam masaly
- 50 ml horké vody podle potřeby
- volitelně 100 ml kokosového mléka
- vodu nepřilévat automaticky

Největší riziko: vodnatý špenát

Mražený špenát úplně rozmrazte a vymačkejte. Čerstvý vařte bez pokličky. Brambory přidejte teprve ve chvíli, kdy je zelená směs hustá a po vařečce nezůstává vodnatá stopa.

Garam masala: patří až do vypnuté pánve. Dlouhé vaření utlumí její nejsvěžejší vůně, které mají hotový pokrm uzavřít.

1. Předvařit brambory

Kousky 2,5 cm vařte od varu 8-10 minut jen do poloměkka. Slijte a nechte 5 minut odpařit.

2. Připravit zeleninu

Čerstvý špenát osušte a nasekejte. Mražený úplně rozmrazte a dobře vymačkejte.

3. Opéct aromatický základ

Cibuli opékejte 8-10 minut dozlatova. Přidejte zázvor, česnek a chilli ještě na minutu.

4. Rozvonět koření

Kmín, kurkumu a koriandr míchejte při nižší teplotě 20-30 sekund. Podle potřeby zakápněte vodou.

5. Špenát odpařit

Vařte bez pokličky: čerstvý 4-6 minut, mražený 6-8 minut. Směs musí zhoustnout.

6. Propojit a dokončit

Brambory šetrně obračejte 6-8 minut. Po vypnutí vmíchejte garam masalu a citron.

Když se výsledek nedaří

Směs je vodnatá

Vařte bez pokličky a odpařte ji před přidáním brambor.

Brambory se rozpadají

Předvařte je kratší dobu a obračejte širokou stěrkou.

Špenát je mdlý

Dolaďte sůl a citron, garam masalu dejte až po vypnutí.

Koření je hořké

Mleté koření zahřívejte krátce a při nižší teplotě.

Dvě textury: pro rustikální verzi špenát pouze nasekejte. Pro hladší výsledek použijte několik krátkých pulzů mixérem; dlouhé mixování dělá směs jednolitou a lepkavou.

Co se hodí k Saag Aloo

Pět přímých odkazů podle konkrétní role

Každý produkt má v receptu jinou roli. Úplné složení a alergenů vždy ověřte na produktové stránce a etiketě konkrétního výrobku.



Hotová alternativa

Ashoka Instantní Saag Aloo 280 g

Rychlá podoba pokrmu bez vaření od základu.

[Otevřít produkt](#)

Zemitý základ

Drana Kmin Římský Mletý 20 g

Krátce jej prohřejte s kurkumou a koriandrem.

[Otevřít produkt](#)

Teplý barevný tón

Drana Kurkuma Mletá 25 g

Půl lžičky stačí, aby nepřehlušila zeleninu.

[Otevřít produkt](#)

Voňavý závěr

Drana Garam Masala 500 g

Přidává se až po vypnutí, aby neztratila aroma.

[Otevřít produkt](#)

Volitelné zjemnění

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

Nahradte jím vodu až po odpaření špenátu.

[Otevřít produkt](#)

Nejdůležitější pravidlo

Hotové Saag Aloo je rychlá alternativa, nikoli surovina do receptu. Při vaření od základu nejprve odpařte vodu ze špenátu a garam masalu přidejte až do vypnutí pánve.