# Špenátové kari s bramborami

Rychlý tahák · přesně 2 strany



## Krémová omáčka, pevné brambory a sypká rýže

Úspěch stojí na stejně velkých kostkách brambor, krátkém rozvonění koření a špenátu přidaném až po změknutí brambor. Kokosové mléko přidejte nakonec a už jen zlehka prohřejte.

## Suroviny na 2–3 porce

| Část | Množství | Poznámka |
|---|---|---|
| Kari | 450 g brambor, 300 g špenátu | Brambory na 2cm kostky; mražený špenát dobře vymačkejte. |
| Základ | 1 cibule, 2 stroužky česneku, 2 cm zázvoru | Nakrájet před zapnutím plotny. |
| Koření | 1 lžička kmínu, 1 lžička koriandru, 1/2 lžičky kurkumy | Na závěr 1/2 lžičky garam masaly podle chuti. |
| Tekutina | 250 ml vody nebo vývaru, 150 ml kokosového mléka | Množství upravte podle hustoty. |
| Rýže | 180 g basmati, voda dle obalu | Po uvaření nechat 10 minut dojít. |

## Před vařením

- Připravte všechny suroviny předem.
- Řiďte se přesným poměrem vody na obalu rýže.
- U mraženého špenátu počítejte s větším množstvím uvolněné vody.

# Osm kroků od rýže po talíř



1. Rýži propláchněte a uvařte podle poměru vody na obalu. Po dovaření ji nechte deset minut zakrytou.
2. Brambory nakrájejte na stejné kostky, cibuli najemno a česnek se zázvorem nasekejte.
3. Na oleji nechte cibuli zesklovatět. Přidejte česnek a zázvor a krátce je rozvoňte.
4. Vmíchejte kmín, koriandr a kurkumu. Zahřívejte jen krátce, aby koření nezhořklo.
5. Přidejte brambory a tekutinu. Vařte pod pokličkou do změknutí, obvykle 12 až 15 minut podle velikosti kostek.
6. Vmíchejte špenát a nechte jej zavadnout nebo prohřát. Část směsi můžete krátce rozmixovat pro hladší omáčku.
7. Přilijte kokosové mléko, krátce prohřejte a dolaďte sůl, garam masalu a několik kapek limety.
8. Kari podávejte s načechranou basmati rýží. Zbytek rychle zchlaďte a uložte podle běžných pravidel pro hotové jídlo.

## Rychlá diagnostika

| Problém | Příčina | Náprava |
|---|---|---|
| Tvrdé brambory | Kostky jsou velké nebo je málo tekutiny. | Přilijte trochu horké vody a vařte pod pokličkou. |
| Řídká omáčka | Špenát pustil vodu. | Vařte několik minut bez pokličky. |
| Plochá chuť | Chybí sůl, kyselost nebo závěrečné koření. | Upravujte po jedné složce a vždy ochutnejte. |
| Přehnaně pálivé | Příliš chilli nebo ostrá směs. | Přidejte kokosové mléko a větší objem jídla. |

## Časová osa

• 0–10 minut: nakrájejte suroviny a propláchněte rýži.

• 10–25 minut: rýže se vaří, cibule a koření se rozvoní.

• 25–35 minut: změknou brambory a přidá se špenát.

• 35–40 minut: omáčka se doladí a rýže odpočine.

## Kontrola před podáváním

Brambory musí jít lehce propíchnout, omáčka má držet na lžíci a rýže má být měkká, ale ne rozvařená. Kyselost přidávejte až na konci po kapkách.