



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEV CURRY S ŠPINAČO

Krompirjev curry s špinačo je odlična veganska jed, ki je polna krompirja, špinače, paradižnika in dišečih začimb. Slasten in enostavno pripravljen.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	35	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

KROMPIRJEV CURRY

- 1 kg krompirja
- 2 žlici rastlinskega olja
- 1 žlički cele kumine
- 1 suhi čili (poljubno)
- 1 čebula
- 2 stroka česna
- 1 čajna žlička svežega ingverja, sesekljanega
- 1 čajna žlička garam masala
- 1 čajna žlička kurkume v prahu
- 1 čajna žlička sladke paprike v prahu
- 1 čajna žlička curry v prahu
- 150 g češnjevih paradižnikov
- 400 g sesekljanih paradižnikov v lastnem soku (1 konzerva)
- 100 g sveže špinače

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

- večji lonec
- večja ponev
- rezalna deska

SKUHAMO KROMPIR

V večji lonec damo olupljen krompir, narezan na večje kose, v velikosti 2 - 3 cm. Prelijemo z vodo in jo solimo. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da krompir zavre. Nato ga pri šibkem ognju kuhamo 10 - 12 minut, oziroma do skoraj mehkega.

CURRY

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in kumino ter suhi čili (poljubno). Ko začimbe zadišijo, dodamo na manjše kose narezano čebulo in pražimo 5 minut. Dodamo odcejan krompir in pražimo 3 - 4 minute.

CURRY

Ingver olupimo in drobno sesekljamo. Česen olupimo in drobno sesekljamo. Dodamo h krompirju. Začinimo z garam masalo, kurkumo, sladko papriko v prahu in mletim curryem. Pražimo 2 minuti, da lepo zadišijo. Češnjev paradižnik narežemo na četrtine in ga dodamo k začimbam. Premešamo in dodamo še paradižnik v lastnem soku in 150ml vode. Kuhamo 10 minut.

CURRY

Po okusu začinimo curry s soljo in ko je krompir čisto mehek, dodamo svežo špinačo. Kuhamo tako dolgo, da ovane, nato jed postrežemo.

POSTREŽEMO

Krompirjev curry s špinačo lahko postrežemo s ploščatimi kruhki (flatbread), ali z basmati rižem. Odlično se poda k jedi tudi kokosova krema (Vemondo - Lidl).