

КАРТОФИ СЪС СПАНАК



Продукти:

- гхи
- 500 гр. картофи нарязани на кубчета
- 600-700 гр. спанак почистен от дръжките и нарязан на едро

Подправки:

- 1 ч.л. кимион семе
- $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ ч.л. асафетида
- 2 см пресен джинджирил настърган или нарязан на ситно
- или $\frac{1}{2}$ ч.л. сух джинджирил
- 1 ч.л. смлян кориандър
- $\frac{1}{2}$ ч.л. куркума
- $\frac{1}{2}$ ч.л. смляно резене
- $\frac{1}{2}$ ч.л. сол
- 1 с. л. лимонов сок

Начин на приготвяне:

1. В тенджера /5л/ загряваме гхи на среден огън. Дъното да бъде покрито 2-3 мм.
2. Запържваме картофите така, че да хванат коричка от всички страни.
3. Правим в средата кладенче и запържваме кимиона за 5-6 секунди, след това джинджирила и асафетидата за 5-6 секунди и след това разбъркваме подправките с картофите.
4. Добавяме смлените подправки и спанака. Няколко минути са необходими на спанака да омекне, като от време на време разбъркваме. Увеличаваме котлона, похлупваме и оставяме

да се задушават на умерен огън. Спанакът обича по-остър, силен огън.

5. Посоляваме. Сваляме от котлона.
6. Подправяме с лимонов сок.