

Palak Paneer, resepti muokattu muutamasta testaamalla

Valmistusaika reipas tunti

2 sipulia
4-6 valkosipulinkynttä
2-5 rkl (tarpeeksi) öljyä
2-4 rkl (paljon) garam masalaa
2-4 tl curryä
2-4 tl chili-lime maustetta (riippuen tuoreen chilin määrästä)
1 rkl inkivääritahnaa tai vastaava määrä raastettua inkivääriä
1 tl jeeraa
2 tl jauhettua korianterinsiementä
3-4 tomaattia ja purkki tomaattimurskaa
2 vihreää paprikaa
2-10 vihreää/punaista/helvetillistä chiliä
400-500g pakastepinaatinlehtiä
400-600 g kiinteää kotijuustoa
2dl kuohukermaa
lopuksi suolaa maun mukaan

kaveriksi viiksimiehen jugurttia
tarjolle riisiä ja naanleipää (ihan ok naania saa sittarin leipähyllystä jos et itse jaks leipoa)

Tarvitset ison astian, esim. suuri wokki. Ruoasta syö noin 10 kertaa.

Kannattaa aloittaa viipaloimalla tomaatit, paprikat, chilit sekä sipulit.

Hienonna sipulit ja valkosipulit. Kuullota niitä hetki pannulla. Lisää kaikki mausteet sipulien joukkoon ja kuullota niitä hetki. Lisää kuutioidut paprikat, tomaatit ja hienonnetut chilit sekä vähän sulanut pinaatti pannulle. Anna seoksen kiehua noin 30 min puolilämmöllä. Lisää kerma ja kuutioitu juusto. Mausta suolalla. Kuumenna ja tarjoile riisin, jugurtin ja naanin kanssa.