

# ČERSTVÝ ŠPENÁT S PANÝREM

*Palak paneer*

Můj dědeček byl výstřední člověk. Nosil naleštěné lakýrky, perfektně střižený oblek a za ušima voněl po jasmínu. V týdnu, kdy odešel do důchodu, se na oslavu přihlásil na tříměsíční plavbu kolem světa. Před odjezdem mu zavolal vedoucí lodní kuchyně, aby se zdvořile otázal, zda má dědeček nějaké dietní požadavky. „Mám opravdu moc rád indická zeleninová kari,“ řekl dědeček a poslal na loď celý kontejner indické zeleniny, která s ním měla cestovat až do jeho návratu.

Špenát s panýrem patřil k jeho nejoblíbenějším jídlům. Jde o mnohem svěžejší verzi stálíce indických restaurací, saag paneer. Vařím ho z čerstvého špenátu, který na pánvi sotva zavadl a uchoval si tak svou čerstvost a lahodnost.

PRO 4 OSOBY

řepkový olej	400 g cherry rajčat, rozpůlených
500 g panýru, nakrájeného na 2cm kostky	1 lžíce rajčatového protlaku
sůl	1½ lžičky mletého koriandru
2 středně velké cibule, nejmenno nakrájené	1½ lžičky mletého římského kmínu
3 cm zázvoru, oloupaného a nastrohaného nebo nejmenno nasekaného	½ lžičky mleté kurkumy
5 stroužků česneku, rozdrčených	½ lžičky mletého chilli
1 čerstvá zelená chilli paprička, nasekaná velmi nejmenno	500 g čerstvých omytých špenátových listů

Do pánve s poklicí nalijte 3 lžíce oleje a rozpalte ho na vysokém plameni. Kostky panýru lehce osolte a osmažte je na pánvi, přičemž je pravidelně otáčejte, dokud ze všech stran nezezlátnou. Dejte si pozor, protože panýr by mohl prskat; pokud se tak stane, přikryjte pánev z poloviny pokličkou. Opečené kostky panýru vyjměte z pánve děrovanou lžící a odložte je stranou na papírovou utěrku.

Snižte teplotu na střední, v případě potřeby do pánve přilejte ještě trochu oleje a vsypejte cibuli. Smažte ji 8 až 10 minut, dokud nezezlátné. Na dochucení použijte zázvor, česnek a chilli papričku, promíchejte a přidejte cherry rajčata a rajčatový protlak.

Pánev přiklopte pokličkou a rajčata vařte 6 až 8 minut, dokud nezměknou a nezačnou se rozpadat. Poté přidejte koriandr, římský kmín, kurkumu a 1¼ lžičky soli (nebo podle chuti). Dobře promíchejte a ochutnejte, můžete přidat mleté chilli, pokud chcete. Směs by nyní měla vypadat jako pasta a mělo by v ní být velmi málo tekutiny (pokud vůbec nějaká). (Jestliže tomu tak není, přiklopte pokličkou a vařte ještě dalších 5 minut.)

Nyní do pánve vraťte kostky panýru, promíchejte je, aby se pěkně obalily v rajčatové pastě, a celou směs prohřejte. Na závěr přidejte po částech špenát, přičemž vždy jednu velkou hrst nechte zavadnout, než přidáte další, a špenátové listy pečlivě obalte v omáčce.

Vařte ještě 5 minut přiklopené pokličkou, aby špenát zavadl, a poté sundejte z ohně. Podávejte s horkými čapátí (viz strana 196) nebo chlebem naan (viz strana 199).