

## Indyjskie warzywa

- mały pęczek rzodkiewki
- ½ szklanki ugotowanej białej fasoli (może być z puszki)
- 3 średnie ziemniaki
- 100 g szpinaku
- ok. 200 g gęstego jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego (ale nie kminku, tylko kminu, to ważne :-)
- 5 łyżek masła
- ząbek czosnku
- sól do smaku
- listki mięty do ozdoby

Ziemniaki kroimy w grubą kostkę i gotujemy ok. 15-20 minut w osolonej wodzie. Na maśle (najlepiej klarowanym), na patelni, podsmażamy chwilę łyżkę kminu rzymskiego, następnie dorzucamy białą fasolę, liście szpinaku, wyciśnięty ząbek czosnku, mieszamy i dusimy, aż szpinak się lekko zblanszuje. Podduszony szpinak z fasolą mieszamy z jogurtem, ugotowanymi ziemniakami i pokrojoną w cienkie plasterki rzodkiewką. Solimy do smaku i ozdabiamy listkami mięty.