

# KARI IZ BUČ (KADDU SABJI)

Indija za 4 do 6 oseb

	1. korak	
<i>¼ skodelice (60 ml) ghija ali olja</i>		<i>2 žlički semen kumina</i>
<i>ščepec asafetide (neobvezno)</i>		<i>2 žlici sesekljanega svežega ingverja</i>
	2. korak	
<i>¼ skodelice (60 ml) vode</i>		<i>¼ žličke mletega muškatnega oreščka</i>
<i>8 skodelic (880 g) olupljenih,</i>		<i>sol</i>
<i>nakockanih muškatnih ali drugih buč</i>		<i>1 žlica sladkorja</i>

1. V loncu raztopite ghi ali olje. Dodajte asafetido, semena kumina in ingver ter pražite 1 minuto na šibkem ognju, da zadiši.
2. Dodajte vodo, buče, muškatni orešček in sladkor ter posolite. Pokrijte in kuhajte, da se buče zmehčajo. Po potrebi dosolite in dodajte sladkor.

## **Inačici**

Za pekoč okus, dodajte 1 žličko ali več črnega popra pri 2. koraku, ali pa dodajte kajenski poper ali rdeče čilije v ghi ali olje pri 1. koraku.

Po kuhanju, potresite z malo garam masale (str. 528).

