

KORENJE S SEZAMOM IN INGVERJEM

Za 4 osebe

	1. korak	
3 žlice ghija ali olja		3 skodelice (360 g) tanko narezanega
ščepec asafetide (neobvezno)		korenja (zrežite ga prečno)
2 žlici nasekljanega svežega ingverja		
ali ¼ žličke mletega ingverja		
	2. korak	
¼ skodelice (35 g) sezamovih semen		sol
	3. korak	
2 žlici surovega ali rjavega sladkorja		

1. Ghi ali olje razpustite v voku ali široki kozici. Dodajte asafetido in pražite na šibkem ognju 30 sekund, da zadiši. Dodajte ingver in korenje ter med pogostim mešanjem pražite na šibkem ognju, dokler se korenje ne prične mehčati.
2. Dodajte sezamova semena in rahlo posolite ter med stalnim mešanjem nadaljujte s praženjem, dokler se korenje ne zmechča.
3. Potresite s sladkorjem, po potrebi dodajte sol in mešajte tako dolgo, da se sladkor raztopi, vendar ne karamelizira.

Inačica

Korenje nadomestite s stročjim fižolom ali sladkim grahom. Sladkor izpustite.

