

Korma



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cešnja** belog luka
- **30 g** maslaca od kokosa ili običnog maslaca
- **1** šargarepa
- **1** paškanat
- **1 kašika** kokosovog brašna
- **250 ml** kokosovog mleka ili neutralne pavlake
- **1 kašičica** garam masale
- (indijska mešavina začina)
- **1 kašičica** mlevene paprike
- **1/2 kašičice** kari začina
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** brašna

Priprema

U zagrejan tiganj dodati maslac.

Dodati crni i beli luk iseckan na kockice, i kratko propržiti.

Nakon što je luk postao staklast, dodati šargarepu i paškanat isecen na kolutove. Dodati kokosovo brašno i nastaviti sa prženjem.

Zatim dodati zacine, dobro promešati i kratko propržiti.

U to dodati meso iseceno na sitnije kocke i pržiti oko 10 minuta. Po potrebi dodati malo vode.

Kada tecnost ispari, dodati brašno i promešati.

U tiganj dodati pavlaku i dinstati još 1-2 minuta. Skloniti sa vatre.

Savet

Kao prilog uz ovo jelo možete poslužiti kuvani pirina.