

Ribljí Kari



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šolj**ekokos krema
- 2sveže iseckane cili papricice
- 2 **cen**abelog luka
- so i biber
- **1 šolj**aiseckanog korijandera
- **1/2 šolj**ekurkume
- 1limun, sok i izrendana korica
- **1 kašik**aisitnjenog umbira
- **1 kašic**icatamnog šecera
- 2 **šolj**ebistre supe (pilece ili riblje)
- **500 g**svežih ribljih fieta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sve začine stavimo u šerpicu i na niskoj vatri spojimo oko desetak minuta. Dodamo ribu iseckanu na komade oko 3 cm i dalje na niskoj temperaturi dinstamo još 5 minuta. Ideja za serviranje: Pirinac i obarena boranija.

Savet

im malo zahladni bacamo se na jela sa zainima. Ovo je valjda najjednostavnije i najbrže iz te serije.