

Losos sa sosom od karija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 glososa**

Za sos od karija:

- **400 ml pavlake za kuhanje**
- **1 kašikakari-mješavina zacina**
- **50 g kikiriki**

Priprema

Losos zaciniti po želji (ja samo posolim i poprskam sa malo maslinovog ulja) i ispržiti na vrelom ulju. Dok se losos prži napraviti sos od karija. U manju šerpicu staviti pavlaku za kuhanje da provre, pa dodati mljeveni kikiriki i kari mješavinu zacina. Kuvati dok se ne pocne zgušnjavati. Preliti preko lososa. Poslužiti uz kuvanu rižu. Prijatno!

Savet