

Pileci žuti kari



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada** pileceg belog mesa
- 2 šaragarepe
- **1 grancica** celera
- **1/2 šolja** kokosovog mleka

Žuti kari:

- **1 glavica** crnog luka, iseckan
- **1 kašika** iseckane limunske trave
- **4 cena** sitnjenog belog luka
- svež izrendan umbir, velicine palca
- **1/2 kašice** karija
- **1/4 kašice** kima
- **1 mala** cili papricica, bez semenki, iseckana
- **1/4 kašice** korijandera u prahu
- **1/4 kašice** cimeta
- **1/2 kašice** kurkume
- **3 male** ringlice

Priprema

Pripremimo sastojke.

U blender stavimo sve sastojke za žuti kari i izmiksamo. Naravno mnogo je lakše ako bi smo imali gotov kari. Stavimo na isecenu piletinu i ostavimo da stoji oko 20 minuta. Na malo ulja prpržimo marinirano pilece meso, sacuvamo ostatak marinade. Isecemo povrce i dodamo. Uspemo marinadu i ostavimo da malo krcka. Ulijemo kokosovo mleko.

Služimo sa basmati pirincem.

Savet

Ovaj kari vodi poreklo iz Tajlanda. Pogodan je za one koji vole kari, ali da ne bude preljut.