

Ribljⁱ Kari



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g bele mesnate ribe, isecene na komade
- **1/2** šolj kokos krema
- **1/2** šolje rendanog kokosa
- **2** cili papricice
- **2** kašice svežeg umbira
- **3** cenaiseckanog belog luka
- **2** limete, rendana korica i sok
- **2** šolje svežeg korijandera
- **1/2** kašice kurkume
- **1/4** kašice smeeg šecera
- **prstohvat** soli
- **2** krompira, srednje velicine isecena u kocke
- **1/4** kašice kim u prahu ili semenke ako imate
- **1/2** šolje indijskog orah

Priprema

Pripremimo sastojke.

U blender stavimo, kokos krem, rendani kokos, riblju bistru supu, kim, umbir, so, šecer, beli luk, cili papricice, korijander, koricu i sok limete i blendamo oko 10 minuta. U šerpu uspemo tu mešavinu, pa dodamo krompir. Krckamo oko 15 minuta, pa dodamo ribu. Krckamo još oko 8 minuta.

Služimo sa kuvanim pirincem i barenom buranijom.

Savet

Mi volimo kari i esto ga pravim. Indijski, Tajlandski, ma koji god svaki volimo. Zeleni, žuti, crveni, ljut srednje ljut. Jagnjei, govei, pilei, pa i ovaj riblji. Naravno ako me pratite znate da momentalno jedemo esto ribu iz poslednjeg ulova, pa je danas na meniju riblji kari. Nešto od ribe sam podelila prijateljima, ali još uvek imam u planu jednu dimljenu, jednu poširanu i jednu peenu....kad stignem