

Karfiol Kari



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**karfiol, srednje velicine
- **1**konzervaleblebije, 200 g
- **2**kašikeulja
- **1**krompir
- **3**kašikecrvene cili paste
- **1**kašikakurkume
- **1**kašicicasemena senfa
- **1**lbistre supe
- **1**šoljakokosovog mleka
- **1**limun, sok
- **rukohvatsvežeg korijandera**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo nekoliko minuta iseckan crni luk na umerenoj temperaturi. Dodamo cili pastu, kurkumu i seme senfa. promešam ispržimo još jedan minut. Zatim uspemo bistru supu i dodamo leblebije i krompir. Dinstamo 10tak minuta.

Dodamo iscepokane ružice karfiola i lorber i dinstamo još 20tak minuta.

Pre serviranja uspemo kokosovo mleko i sok od limuna. Pospemo iseckanim korijanderom.

Savet

Mora se Indijcima priznati majstorstvo u spremanju karija od povra. Idealno za dane bez mesa. Uz neke može još da se ispee i njihova lepinjica i uživanje uz ukusno jelo sa malo truda.