

Keralan Riblji kari



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,250 g** fileta ribe
- 2 crvena luka, secena na kriške
- **1 koren oko 4 cm** umbira
- so
- **2 kašike** kurkume
- **1 prstohvat** mlevenog kima
- **1 kašika** ulja
- 2 crvene cili papricice
- **1 kašika** tamarinda (Indijska urma)
- **400 ml** kokosovog mleka
- **1 l** bistre riblje supe

Priprema

Pripremimo sastojke.

Isecemo ribu na vece komade, posolimo i pospemo kurkumom (1 kašika). Zagrejemo ulje pa uspemo kriške luka, malo posolimo i dinstamo oko 5 minuta. Isecemo cili papricice i ako ne volite preljuto odstranite semenke. Dodamo u luk. Ocistimo umbir i isecemo na tanke štrafte. Dodamo u tiganj, pa dodamo i ostatak kurkume i kim. Promešamo i dinstamo nekoliko minuta. U posebnoj ciniji promešamo kokosovo mleko, tamarind i bistru rublju supu. Uspemo u tiganj. Krckamo nekoliko minuta, ribu dodamo oko 5 minuta pre serviranja, na umerenoj vatri i pazimo da se ne raspadne.

Ovako.

Savet

Keralan je provincija u Južnoj Indiji i oigledno ovaj kari vodi poreklo iz nje. Najbitnije kod ovog karija je ne prekuvati ribu. Kombinacija zaina je jednostavno fantatsina. Uz ovaj kari najbolje je poslužiti neki od Indijskih hlebova, parata, apati,doza i slino i pirina.