Kari, krompir i grašak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**crna isecena luka
- **1 kašika**ulja
- **3**cili papricice, iseckane, bez semenki
- **1 komad velicine palca**umbira, isecen
- **1 kašicice**kima (cumin)
- **1 kašika**Madras karija
- **1/2 kašicice**kurkume
- **750 g**mladog krompira
- **1**limeta - sok
- **500 ml**neslanog jogurta
- **300 ml**bistre supe
- **300 g**svežeg ili smrznutog graška
- **mali rukohvat**svežeg korijandera, iseckan

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejemo ulje u vecem tiganju. Dodamo isecen luk i dinstamo 10 do 15 minuta. Dodamo cili, djumbir i zacine i dinstamo nekoliko minuta. Dodamo krompir, sok od limete i dobro promešamo. Dodamo bistru supu i iseckan korijander. Kuvamo na niskoj temperaturi 35 do 40 minuta dok krompir ne omekša. Dodamo grašak i kuvamo još 5 minuta. Uspemo jogurt i pospemo seckanim korijanderom.

Ovako.

Savet

Odlian i veoma jednostavan kari. Skužiti sa basmati kuvanim pirinem i indijskim hlebom.