

Tajlandski zeleni kari



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Zeleni Kari:

- 4cili papricice, zelene
- 1mali crni luk
- 1 komad?umbira velicine palca, očišćen i izrendan
- 1 zgnjecen cenbelog luka
- oko 80 gsvežeg korijandera
- 1limeta samo rendana korica
- 2limete, rendane i sok
- 2 komadalimunske trave
- (glup prevod ali ne znam drugi, javite mi...(Lemongrass)
- 1 kašikasemena korijandera
- 1 kašicicakima u prahu
- 1 kašicicacrnog bibera u zrnju
- 1 kašikaribljeg ulja
- 3 kašikemaslinovog ulja

Tajlandski zeleni Kari:

- 2 kašikezelenog karija
- 1 kašikatamnog šecera
- nekoliko komadacelera
- 750 gpileceg mesa, ja sam koristila batak
- 1limeta - sok i rendana korica
- 400 mlkokosovog mleka ili krema
- 2 kašikeribljeg sosa ili sosa od soje

- rukohvat svežeg grubo secenog korijandera
- (i drške!)

Salata:

- 1/2 glavice kupusa
- tanko isecene kao za kupus salatu
- 1 crveni cili, bez semenki, iseckan
- 1/2 crvenog luka isecenog na tanke listove
- 6 komotkvice takodje iseckana na tanke listove
- komad mladog luka sitno iseckan
- rukohvat korijandera
- so
- 1 kašikaulja od susama
- 2 kašikemaslinovog ulja
- 1 limun sok

Priprema

Zeleni Kari: Sve ove sastojke lepo izbliscamo u blenderu i dobijemo zelenu pastu.

Ispržimo pilece meso. U drugom tiganju, ja sam koristila wok na malo ulja propržimo zelenu pastu. Dodamo šecer, izmešamo. Dodamo isecen celer, sok i koricu limete, riblji sos, i mleko od kokosa. Na niskoj temperaturi ostavimo da sve krcka, nekoliko minuta. Dodamo pilece meso i ostavimo još nekoliko minuta u sosu.

Uz ovako ljuto jelo najbolje ide sveža salata. Prvo iseckamo sve povrce. Sipamo u ciniju pospemo solju i masiramo ga malo grublje. Ovo ce povrce omekšati. Posle desetak minuta, povrce, gnjececi rukama iscedimo. Zacinimo sa sokom od limete, uljem od sesama. Pospemo seckanim korijanderom. Zeleni kari služimo uz pirincane rezance i Roti(recept na momreceptu za puter pile).

Savet

Još da pokušam da vam ostavim adresu za moju web stranicu www.radostzaradost.com, koja je humanitarnog tipa i gde menjamo fine stvari koje takodje ?itaoci poklanjaju, za neki humanitarni paket koji ili sami odrede darodavci kojem ide ili redakcija. Htedoh ustvari da kažem da momentalno pored ostalih divnih zamena ide i zamena za jedan divan paket sa fantatsi?nim za?inima koje je ina?e teško prona?i na jednom mestu. Pogledajte isplati se jer je zamena uvek mnogo manje vrednosti nego vrednost paketa! Hvala Receptima što su dozvolili ovu reklamu. Živeli!