

Tajlandski zeleni kari



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Zeleni Kari:

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

Tajlandski zeleni Kari:

- **2** kašikezelenog karija
- **1** kašikatamnog šecera
- **nekoliko komadacelera**
- **750** gpileceg mesa, ja sam koristila batake
- **1**limeta - sok i rendana korica
- **400 ml**kokosovog 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 kuples salatu
- **1** crveni cili, bez semenki, iseckan
- **1/2** crvenog luka isecenog na tanke listove
- **6** komrotkvice takodje iseckana na tanke listove
- komad mladog luka sitno iseckan
- rukohvat korijandera
- so
- **1** kašikaulja od susama
- **2** kašikem maslinovog ulja
- **1** limun sok

Priprema

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

Ispržimo pilece meso. U drugom tiganju, ja sam koristila wok na malo ulja propržimo zelenu pastu. Dodamo šefer, 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, gnjeceći 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 fantatsinim zainima koje je inae teško pronai na jednom mestu. Pogledajte isplati se jer je zamena uvek mnogo manje vrednosti nego vrednost paketa! Hvala Receptima što su dozvolili ovu reklamu. Živeli!