Kozice-skampe u kokosovom mlijeku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike**ulja
- **1/2 kašicice**zrnaca senfa
- **1/2 kašicice**fenugreek zrnaca
- **1**luk
- **1 kašicica**pirea od bijelog luka
- **1 kašicica** pirea od umbira
- **1-2** svježe cili papricice
- **1 kašika** mljevenog korijandera
- **1 kašicica**tumeric u prahu
- **1/2 kašicice**cilija u prahu
- **po potrebi**so
- **250 ml** kokosovog mlijeka
- **450 g**ocišcenih kozica/škampa
- **1 kašika** soka od zelenog limuna/lime/
- **po potrebi**crnog bibera
- **10** curry listica

Priprema

Zagrijati ulje, pa dodati zrnca senfa..pazite, jer pucaju dok se zagrijavaju. Dodati sitno usitnjen luk, miješati da se zažuti, te mu dodati pire od bijelog luka i djindje, zatim cili papricice. Cijelo vrijeme treba miješati kuhacom da ne zagori. Dodati cili u prahu, korijander, tumeric, zatim slijedi so, kokosovo mlijeko i na kraju kozice ili škampe, šta vec koristite. Kuhati par minuta, da skampe promijene boju i budu kuhane, otprilike 5-6 minuta. Pred kraj, u drugoj tavi zagrijati 1 kašiku ulja, dobro je zagrijati, dodati biber i listice curry-a, pržiti ih oko 20 secundi, samo da puste miris...zatim dobiveno aromaticno ulje. Sipati u sud sa kozicama /škampama. Posluziti

toplo.

Savet

Ne znam prevod za fenugreek seeds :(