

## *Kari sa lososom i spanacem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kašičice** uljane repice
- **1 štapić** cimeta
- **6 celih zrna** bibera
- **2** karanfilica
- **1** veliki luk, iseckan
- **1/2 kašičice** žutog šecera
- **250 g** zrelog paradajza
- **4 cm** umbira
- **4 cešnja** belog luka
- **1/4 kašičice** garam masale
- **1 kašičica** mlevenog kumina
- **1,5 kašičica** mlevenog korijandera
- **1,5 kašičica** mlevenog kurkuma
- **1/2 kašičice** cilija u prahu
- **1,25 kašičice** soli
- **500 g** spanaca
- **400 g** fileta lososa bez kože

### **Priprema**

Zagrejati ulje u tiganju i dodati štapić cimeta, biber i karanfilic. Pržiti 1-2 minuta.

Dodati luka i žuti šecer i pržiti oko 12-15 minuta dok ne dobije zlatnu, karamelizovanu boju.

Zatim dodati paradajz (isečenog na komade) i poklopiti. Ostaviti da se krcka oko 5 minuta dok paradajz ne omekša.

Dodati umbir (oljušten i narendan) i beli luk, zatim garam masalu, kumin, korijander, kurkum, cili u prahu i so.

Nakon 8 minuta kuvanja, mešavina bi trebalo da dobije strukturu slicnu pasti. U to dodati spanac i smanjiti temperaturu.

Losos iseci na vece komade i dodati u tiganj, tako da riba bude obložena sosom od spanaca i paradajza.

Poklopiti ponovo i ostaviti da se krcka oko 5-7 minuta, dok riba ne bude gotova.

Izvaditi štapić cimeta i poslužiti.

## **Savet**