

Pileci zeleni kari



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada** pileceg belog mesa
- **2** paprike babure
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašičica** smeđeg šecera
- **1 šolja** bistre pilece supe
- **1 šolja** kokosovog mleka
- **3 kašike** kari paste (ja sam koristila gotovu)

Zelena kari pasta:

- **1 kašika** iseckanog svežeg korijandera
- **1/2 kašike** kima u prahu
- **1,5 kašika** rendanog đumbira
- **1/4 šolje** sitnjenog belog luka
- **3 kašike** limunske trave
- **1/2 kašičice** crna bibera
- **1 kašika** soli
- **1/2 šolje** iseckanog crnog luka
- **10** zelenih cili papricica (iseckanih sa semenkama)

Priprema

Pripremimo sastojke.

Meso isecemo na sitne kocke. U tiganju zagrejemo dve kašike ulja, pa uspemo 1/2 šolje kari paste i propržimo.

Dodamo pilece meso pa propržimo. Ubacimo rezanu papriku. Ostavim da se krcka oko 10 minuta. Dodamo šećer, isecen mladi luk i kokosovo mleko. Ostavimo da se krcka još 5 minuta.

Služomo s kuvanim Basmati pirincem.

Savet

Pravila sam žuti pile?i kari. Sad Tajlandski zeleni, pa ostaje još crveni. Svi su ukusni i ljuti koliko to želite.