

Pileci Kari



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg mesa, bez kostiju
- **1** crvena cili papricica, sitno iseckana
- **1 kašika** umbira
- **1 kašicica** kima u zrnu
- **1 kašicica** korijandera u zrnu
- **1 štapić** cimeta
- **1 rukohvat** svežeg iseckanog korijandera
- **1** mlad zeleni luk iseckan dijagonalno
- **1** crni luk u kriškama
- so i biber po ukusu
- **1/3 šolje** kokosovog mleka ili neslane pavlake
- **1 kašika** soka od limete
- **maloracica**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo spremimo zacine. Sve zacine, koji su u zrnu stavimo u avan i dobro istucamo. skoro u prah. Tome dodajemo umbir, seckanu cili paricicu, sok od limete, crveni kari. Sve dobro izmešamo. U tiganju izdinstamo luk, pa dodamo kari zacine iz avana i na niskoj temperaturi, redovno mešajuci ovo pržimo, oko 5 minuta.

Sada dodamo pilece meso iseceno na krupne kocke i umešamo ga dobro u zašine u tiganju. Nakon 10-tak minuta dodamo 2 šolje vode, so i biber i sve krckamo oko 10 minuta. Ja uvek posebno skuvam krompir pa

dodam pri kraju. Kao i racice, kad su ovako oljušteni gotovi su za par minuta. Poslednje uspemo kokosovo mleko ili pavlaku i iseckani korijander i mlad zeleni luk.

Služimo uz kuvani pirinac.

Savet

Ovde je slino kao i u Engleskoj popularna azijska i indijska kuhinja. pa naravno na vrhu liste su jela kao kari. Za ovu vrstu kuhinje treba vam uvek dosta različitih zaina ali ako ih jednom nabavite dosta dugo i traju. Ukoliko volite ovakva jela, svakako se potrudite da imate i zaine. Ono što ne možete nabaviti, esto možete zameniti slinim zainima. Mi smo ovde svakako u prednosti, jer su imigranti iz ovih zemlja brojni, pa ima ne samo mnogo njihovih restorana, gde jela pre nego što ih sami spremimo, možemo probati da osetimo ukus, ve ima i bezbroj prodavnica, od kojih su neke baš specijalizovane za zaine, pa esto možete kupiti i vrlo male koliine. Kad su prodavci ljubazni, oni e vam ako im kažete šta želite da pravite, sami napraviti mali mix zaina/ Isplati se svakako.