

# Riblji Kari



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g**bele mesnate ribe, isecene na komade
- **1/2 šoljekokos** krema
- **1/2 šoljerendanog** kokosa
- **2 cili** papricice
- **2 kašikesvežeg** umbira
- **3 cenaiseckanog** belog luka
- **2**limete, rendana korica i sok
- **2 šoljesvežeg** korijandera
- **1/2 kašicicekurkume**
- **1/4 kašicicesmeeg** šecera
- **prstohvatsoli**
- **2**krompira, srednje velicine isecena u kocke
- **1/4 kašicicekim** u prahu ili semenke ako imate
- **1/2 šoljeindijskog** orah

## Priprema

Pripremimo sastojke.

U blender stavimo, kokos krem, rendani kokos, riblju bistru supu, kim, umbir, so, šecer, beli luk, cili papricice, korijander, koricu i sok limete i blendamo oko 10 minuta. U šerpu uspemo tu mešavinu, pa dodamo krompir. Krckamo oko 15 minuta, pa dodamo ribu. Krckamo još oko 8 minuta.

Služimo sa kuvanim pirincem i barenom buranijom.

## **Savet**

Mi volimo kari i esto ga pravim. Indijski, Tajlandski, ma koji god svaki volimo. Zeleni, žuti, crveni, ljut srednje ljut. Jagnjei, govei, pilei, pa i ovaj riblji. Naravno ako me pratite znate da momentalno jedemo esto ribu iz poslednjeg ulova, pa je danas na meniju riblji kari. Nešto od ribe sam podelila prijateljima, ali još uvek imam u planu jednu dimljenu, jednu poširanu i jednu peenu....kad stignem