

## Karfiol Kari



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 karfiol, srednje velicine
- 1 konzerva leblebije, 200 g
- 2 kašikeulja
- 1 krompir
- 3 kašike crvene cili paste
- 1 kašika kurkume
- 1 kašica semena senfa
- 1 lbistre supe
- 1 šolja kokosovog mleka
- 1 limun, sok
- rukohvatsvežeg korijandera

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo nekoliko minuta iseckan crni luk na umerenoj temperaturi. Dodamo cili pastu, kurkumu i seme senfa. promešam ispržimo još jedan minut. Zatim uspemo bistru supu i dodamo leblebije i krompir. Dinstamo 10tak minuta.

Dodamo iscepkane ružice karfiola i lorber i dinstamo još 20tak minuta.

Pre serviranja uspemo kokosovo mleko i sok od limuna. Pospemo iseckanim korijanderom.

## **Savet**

Mora se Indijcima priznati majstorstvo u spremanju karija od povra. Idealno za dane bez mesa. Uz neke može još da se ispee i njihova lepinjica i uživanje uz ukusno jelo sa malo truda.