

Curry saft



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 kgsvinjskog mesa (šnicle)**
- **maloulja**
- **po ukususoli**
- **po ukusubiber mljeveni**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1limun - sok**
- **2 dlmlijeka za kuvanje**
- **po željisvježi vlašac**
- **malomajcina dušica**
- **po željicarrya**

Priprema

Meso isjeckatii na kockice malo dodati soli, bibera, suvog biljnog zacina, crvene slatke paprike pa iscjetiti limuna. Ostaviti da ostoji 10 minuta

Pripremiti curry zacin limun, svježu majcinu dušicu i vlašac.

Stavite ulje u tavu i na zagrejanom istresti meso koje prvo malo mješajuci zapecemo, a onda dodamo cašu vode i dinstamo 10 minuta. Na kraju dodamo mljekko za kuhanje par kapi limunovog soka, zacinsko bilje i carra. Pustiti da provrije. Saft je prekrasan uz rižu, a pogotovo uz tjesteninu.

Savet

Ja sam napravila curry guši, jer nisam dodavala nikakvih priloga, a vi po želji.