

Kari od sociva i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** sociva
- **3 kašik** maslinovog ulja
- **2** manja crvena luka, iseckana
- **1 kašicica** senf zrnaca
- **1 kašik** kima (cumin)
- **1 kašik** karija
- **2** krompira srednje velicine
- **500 ml** bistre supe
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **400 g** paradajza u komadu (iz konzerve)
- **1** crvena cili papricica, iseckana
- **1 rukohvat** spanaca
- **1 rukohvat** korijandera, opcionalno

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejemo ulje, pa dinstamo luk, dok ne omekša. Dodamo začine, promešamo i dinstamo nekoliko minuta. Uspemo socivo, dodamo krompir i paradajz. Poklopimo i krckamo oko 20 minuta. Pri kraju dodamo spanac. Serviramo kao prilog ili glavno jelo sa malo jogurta i Naan hlebom.

Ovako.

Savet

Ovo jelo možete jesti i kao glavno jelo, mi smo ga napravili kao dodatak uz Pile u siretu za koje možete naići na recept na blogu. Napravili smo francusko indijsku fuziju i odlino se slažu