

Kari, krompir i grašak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2crna isecena luka
- 1 kašikaulja
- 3cili papricice, iseckane, bez semenki
- 1 komad velicine palcaumbira, isecen
- 1 kašicicekima (cumin)
- 1 kašikaMadras karija
- 1/2 kašicicekurkume
- 750 gmladog krompira
- 1limeta - sok
- 500 mlneslanog jogurta
- 300 mlbistre supe
- 300 gsvežeg ili smrznutog graška
- mali rukohvatsvežeg korijandera, iseckan

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejemo ulje u vecem tiganju. Dodamo isecen luk i dinstamo 10 do 15 minuta. Dodamo cili, djumbir i zacine i dinstamo nekoliko minuta. Dodamo krompir, sok od limete i dobro promešamo. Dodamo bistru supu i iseckan korijander. Kuvamo na niskoj temperaturi 35 do 40 minuta dok krompir ne omekša. Dodamo grašak i kuvamo još 5 minuta. Uspemo jogurt i pospemo seckanim korijanderom.

Ovako.

Savet

Odlian i veoma jednostavan kari. Skužiti sa basmati kuvanim pirinem i indijskim hlebom.