

Kupus i krompir kari



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašik**aulja od kokosa
- **2 kašice**zrna kima (cumin)
- **1 kašica**zrna senfa
- **1**luk isecen na tanke režnjeve
- **1/2 kašice**belog luka u prahu
- **1/2 kašice**kajenskog bibera
- **1/2 kašice**kurkume
- **1 kašica**korijandera u prahu
- **500 g**krompira isecenog na kocke
- **1 manja glavic**akupusa
- **1/2 šolje**svežeg paradajza isecenog na kocke
- **1/4 kašice**sol
- **1/4 šolje**iseckanog korijandera
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrijemo kokosovo ulje na visokoj temperaturi. Dodamo seme kima i senfa i pržimo 2 minuta.

Dodamo luk izmešamo i dinstamo još 2 minuta.

Sada dodajemo kurkumu, beli luk i korijander, kajenski biber i dinstamo 1 minut. Dodamo krompir, kupus, paradajz, so i 1/4 šolje vode.

Sasvim smanjimo temperaturu, promešamo i ostavimo da se krcka 35 do 40 minuta. Poklopimo. Redovno mešamo da ne bi zagorelo. Ako voda baš sva ispari dodamo još nekoliko kašika. Kad je ggotovo ako je potrebno dosolimo, dobiberimo i pospemo seckanim korijanderom.

Savet

Lepo ukusno jelo za dane bez mesa.