

Krompir, leblebije i karfiol kari



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manji karfiol
- **1 kg** krompira
- **3 kašik** neutralnog ulja za kuvanje
- **1 kašik** ghee, maslac ili kokosovo ulje
- **1 kašicica** kima, cumin
- **1/2 kašicice** korijandera u prahu
- **1/2 kašicice** cili pahuljica
- **1 kašik** rendanog ?umbira
- **1** iseckan crni luk
- **3** cenusitjenog belog luka
- **2** srednja paradajza, sitno isecenog
- **1/2 kašicice** garam masala
- **1/2 kašicice** lišca od piskavice
- **1 konzerva** leblebija, ocedjenih
- **2** šoljevode
- **1 kašicica** soli
- **2 kašike** jogurta
- Za serviranje:
- svež korijander i jogurt

Priprema

Pripremimo sastojke.

Isecite karfiol u komade od 2", a zatim izrezati krompir na kocke, u zagrejanom ulju na srednjoj temperaturi dinstamo krompir i karfiol dok ne omekšaju, pa stavimo sa strane. Dodajte dodatni maslac ili kokosovo ulje. Na srednjoj temperaturi uspemo: kumin, korijander, kurkuma, cili. Pržimo 1-2 minute, neprestano mešajući.

Dodajte luk i nastavite dinstati dok porumeni. Umešajte đumbir i beli luk i dinstajte još jednu minutu. Dodajte paradajz. Izmešajte, garam masala, piskavica i cili. Pržite 5 minuta, cesto mešajući. Dodajte u karfiol, krompir i leblebiju, a zatim dodajte vodu. Pokrijte i dinstajte 25-30 minuta dok se krompir i karfiol ne skuvaju.

Poslužite preko pirinca. Pospite svežim korijanderom i jogurtom.

Savet

Još jedan divan kari, koji ćete brzo spremiti. Nedostatak mesa ovde se ne može ni primetiti. Idealano za dan bez mesa