

angri kari



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašike kokosovog brašna
- 3 kašike maslinovog ulja
- 400 g paradajza
- 200 g gambora
- 6 manjih glavic crvenog luka
- 1/2 kašike umbira
- 1/2 kašike cilija
- 1.5 kašika karija
- 1 cen belog luka
- so
- biber

Prilog:

- 225 g pirinca

Priprema

Na zagrejanom maslinovom ulju propržiti crveni luk, zatim dodati beli luk, biber, cili, umbir, kari, promješati i dodati paradajz, doliti vode i uz neprestano mesanje kuvati 5 minuta. Dodati gambore, malo vode i ostaviti da se kvrcica na umerenoj vatri 10 minuta, pa dodati kokosovo brašno i kuvati još 5 minuta. U međuvremenu skuhati pirinac u posoljenoj i pouljenoj vodi, kad je pirinac gotov, procjediti ga i oprati, zaciniti i prepržiti na maslinovom ulju. Pirinac na tanjir servirati u obliku venca, a u sredinu staviti angri kari. Dekoracija po želji.

Savet