

# *Keralan Riblji kari*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,250 g**fileta ribe
- 2crvena luka, secena na kriške
- **1 koren oko 4 cm**umbira
- so
- **2 kašike**kurkume
- **1 prstohvatmlevenog** kima
- **1 kašikaulja**
- 2crvene cili papricice
- **1 kašikatamarinda** (Indijska urma)
- **400 ml**kokosovog mleka
- **1 lb**istre riblje supe

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Isecemo ribu na vece komade, posolimo i pospemo kurkumom (1 kašika). Zagrejemo ulje pa uspemo kriške luka, malo posolimo i dinstamo oko 5 minuta. Isecemo cili papricice i ako ne volite preljuto odstranite semenke. Dodamo u luk. Ocistimo umbir i isecemo na tanke šrafte. Dodamo u tiganj, pa dodamo i ostatak kurkume i kim. Promešamo i dinstamo nekoliko minuta. U posebnoj ciniji promešamo kokosovo mleko, tamarind i bistru rublju supu. Uspemo u tiganj. Krckamo nekoliko minuta, ribu dodamo oko 5 minuta pre serviranja, na umerenoj vatri i pazimo da se ne raspadne.

Ovako.

## **Savet**

Keralan je provincija u Južnoj Indiji i oigledno ovaj kari vodi poreklo iz nje. Najbitnije kod ovog karija je ne prekuvati ribu. Kombinacija zaina je jednostavno fantatsina. Uz ovaj kari najbolje je poslužiti neki od Indijskih hlebova, parata, apati,doza i slino i pirina.