

Gambori sa ribom i crvenom kari pastom

Za 1 osobu

100 g gambora
200 g mlevene ribe
4 kašike kokosovog mleka
1 jaje
1 kašika ulja
1 kašičica sosa od ostriga
1 kašičica šećera
5 listova svežeg bosiljka
1 čen belog luka
1 kašika sitno seckanog crnog luka

Crvena kari pasta

4 kašike ljutog ajvara
1 kašičica čili papričice u prahu
3 čena belog luka
rendana kora limete
sok od pola limete
30 g svežeg đumbira
1 ljuta papričica (crvena)
1 kašičica suvog bosiljka
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera

Način pripreme

1. Napraviti kari pastu: sve sastojke za crvenu kari pastu sjediniti u blender izmiksati i izjednačiti masu.
2. Napraviti fil: sitno iseckati crni i beli luk, usitniti file od ribe pa tu dodati gambore i seckani luk, kašiku crvene kari paste, kašičicu šećera, kašiku sosa od ostriga, kokosovo mleko, jaje, kašiku ulja i pet listova svežeg bosiljka.
3. U papir za pečenje sipati sve sjedinjene namirnice, uviti u obliku paketa i zamotati u aluminijumsku foliju.
4. Peći u zagrejanom tiganju sa obe strane nekoliko minuta. Izvaditi iz folije i servirati toplo.