

Indonežanski kari sa prilogom od povrća

Indonežanski kari

500 g telećeg mesa (plećka)
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
10 g đumbira
 $\frac{1}{2}$ ljute crvene papričice
1 kašičica suvog začina
1 kašika kari začina
1 kašičica mlevenog belog bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog korijandera
1 komad zvezdastog anisa
6 kašika ulja
2 dl kokosovog mleka
2 dl neutralne pavlake za kuvanje

Za serviranje

1 šolja skuvanog pirinča dugog zrna

Prilog od povrća

1 glavica crnog luka
1 čen belog luka
1 šargarepa
1 žuta paprika
1 crvena paprika
200 g brokolija
 $\frac{1}{2}$ jabuke
100 g crnog grožđa
5 kašika ulja
so
mleveni crni biber
voda

Način pripreme

1. Meso iseći na kocke 1 x 1 cm. Crni luk i đumbir oljuštiti i sitno iseckati ili samleti u seckalici. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Ljutu papričicu iseći na kolutove.

2. U dubljem tiganju zagrejati ulje, pa propržiti kratko crni luk i đumbir. Dodati meso i sve propržiti na jakoj vatri. Dodati ljutu papričicu i beli luk. Kada se sve uprži zaliti sa kokosovim mlekom i neutralnom pavlakom. Smanjiti vatru i dodati začine: mleveni korijander, anis, kari, mleveni beli

biber i suvi začin. Promešati i ostaviti da se krčka na tihoj vatri, dok meso ne omekša. Po potrebi, tokom kuvanja naliti sa malo vode.

3. **Prilog:** Crni luk oljuštiti i iseći na rebarca, šargarepu I paprike iseći na štapiće, beli luk sitno iseckati. Brokoli oprati i razdvojiti na manje cvetiće. U odgovarajućem tiganju, na jakoj vatri, zagrejati malo ulja i propržiti crni luk, dodati štapiće šargarepe i paprike, beli luk i cvetove brokolija. Sve kratko sotirati i začiniti solju i biberom i naliti sa malo vode. Povrće ne treba dugo termički obrađivati, već treba da bude hrskavo i „al dente“ Na kraju sotiranja ubaciti kriške jabuke i crno grožđe presečeno na pola.

4. **Serviranje:** Servirati kivan pirinač kao podlogu, prekriti sa sotiranim povrćem sa grožđem i jabukama, pa preko toga sipati kari.