

# **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 kuhanje

## **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 kuvan pirinač kao podlogu, prekriti sa sotiranim povrćem sa grožđem i jabukama, pa preko toga sipati kari.