

Kari iz džungle

Za 2 osobe

1 kašika crvene kari paste
3 kašike ulja
400 g junećeg mesa
 $\frac{1}{2}$ l pileće supe
50 g đumbira
200 g boranije
3 mala patlidžana
bosiljak
so i biber
1 kašičica šećera

Crvena kari pasta

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

Prilog

pirinač

Način pripreme

1. Crvena kari pasta: sve sastojke staviti u blender i seckati dok se ne dobije kompaktna pasta.
2. Zagrejati ulje u tiganju i dodati kašiku crvene kari paste. Kada pasta počne da pušta aromu dodati supu.
3. Kada supa počne da vri dodati meso isečeno na sitne komade.
4. Dodati povrće i kuvati 10 do 15 minuta.
5. Začiniti šećerom i svežim bosiljkom.
6. Servirati toplo uz kuvani pirinač.