

Kraljevska pita sa piletinom i karijem: Gastronomad, nova epizoda u subotu, 2. jula, u 11:30, na RTS 1

Kari u prahu mešavina je začina poreklom iz južnoazijskog regiona. Osnovni sastojci su korijander, kurkuma, kumin, seme piskavice i ljuta crvena paprika, a može da sadrži i đumbir, beli luk, seme komorača, kim, cimet, karanfilić, beli i crni biber. Sam naziv kari je, međutim, ime indijskog jela, čija sadržina zavisi od regiona do regiona. Kao začim, kari u prahu, onako kako ga mi poznajemo, napravljen je kako bi se, pre svega evropskoj i američkoj javnosti, predstavio ukus kuhinje ovog dela sveta.

U našim krajevima kari nema dugu tradiciju, ali se poslednjih decenija sve više koristi, pre svega zbog zanimljivog i punog ukusa i mogućnosti da se dodaje raznim jelima od pirinča, mesa ili jelima od ribe. Ne treba zanemariti ni dokazana lekovita svojstva začina u ovoj mešavini, pre svega za probavni sistem. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja, u novoj epizodi Gastronomada, u subotu, 2. jula, u 11:30, na RTS 1, pripremiće nam ukusnu i izdašnu kraljevsku pitu sa piletinom i karijem.