

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 porekлом из јуžноазијског региона. Основни састојци су корижандер, куркума, кумин, семе пискавице и љута прена паприка, а може да садржи и дјумбир, бели лук, семе комораћа, ким, цимет, каранфилић, бели и црни бiber. Сам назив кари је, међутим, име индијског јела, чија садрžина зависи од региона до региона. Као зачин, кари у прahu, онако како га ми познајемо, направљен је како би се, пре свега европској и америчкој јавности, представио укус овог дела света.

У наšим крајевима кари нema дugu традицију, али се последњих десет година све више користи, пре свега због занимљивог и пуног укуса и могућности да се додаје разним јелима од пиринча, меса или јелима од рибе. Не треба занемарити ни доказана лековита својства зачина у овој меšavini, пре свега за probavni систем. Наš gastronomad Katarina Petrović Kaja, у новој епизоди Gastronomada, у суботу, 2. јула, у 11:30, на RTS 1, припремиће нам укусну и издашну кралјевску питу са пiletinom i karijem.