

Morski kari

Za 4 osobe

5 dl kokosovog mleka
400 g očišćenih lignji
150 g fileta od skuše
1 kašika tamnog šećera
 $\frac{1}{4}$ glavice crnog luka
rendana kora limete
1 čen belog luka
so po ukusu
biber po ukusu
 $\frac{1}{2}$ ljute papričice
 $\frac{1}{2}$ kašičice čili paprike

Prilog

kuvani pirinač

Žuta kari pasta

3 kašike ljutog ajvara
3 čena belog luka
10 g svežeg đumbira
 $\frac{1}{4}$ glavice crnog luka
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice kari praška
1 kašičica čilija u prahu
1 kašičica kurkume
1 limeta

Način pripreme

1. Ispržiti filete skuše.
2. Napraviti žutu kari pastu: ajvar, beli luk, đumbir, crni luk, biber, so, čili u prahu, kari prah, kurkumu, rendanu koru limete i sok od limete izmiksati u blenderu dok se ne dobije pasta.
3. Sitno iseckati crni luk i čen belog luka, staviti u zagrejani tiganj da se malo prodinsta. Zatim dodati kašiku žute kari paste i kokosovo mleko. Prokuvati.
3. U prokuvani sos ubaciti lignje isečene na prstenove. Kuvati desetak minuta, začiniti tamnim šećerom. Pri kraju dodati pržene filete skuše sečene na komade.
4. Servirati sos preleven preko kivanog pirinča.