

# Svinjski file u crvenom kari sosu

## Za 2 osobe

200 g svinskog filea  
2 kašike crvene kari paste  
2 dl kokosovog mleka  
2 dl pavlake za kuvanje  
200 g mešanog povrća  
rendana kora limete  
2 ljute papričice (bez semena)  
1 kašika sosa od ostriga  
1 kašičica nerafinisanog šećera  
so i biber

## Prilog

pirinač

## 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

## Način pripreme

1. U zagrejani tiganj sipati 1 dl kokosovog mleka, 1 dl pavlake za kuvanje, kašiku uljai sačekati da provri.
2. Dodati kari pastu, promešati i nakon toga dodati rendanu koru od limete i odmah nakon toga dodati file isečen na komade veličine zalogaja.
3. Dodati ostatak pavlake i kokosovog mleka. Pustiti da provri. Nakon nekoliko minuta dodati povrće, sos od ostriga, šećer, timijan i isečenu ljutu papričicu.
4. Služiti sa kuvanim pirinčem.