

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.