



Curry od slanutka

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
2

Sastojci

10 ml ulja
1 manji luk
4 češnja češnjaka
1 žličica đumbira
5 g curry praha
1 limenka slanutka
1 limenka sjeckane rajčice
4 dl vode
100 ml kokosovog mlijeka
sol, papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Na ulju dinstajte sitno nasjeckani luk, češnjak i đumbir.

Kada su povenuli i postali aromatični dodajte im curry prah i pržite još minutu.

U lonac dodajte dobro isprani slanutak, sjeckanu rajčicu i 4 dl vode.

Posolite i popaprite. Kuhajte na srednjoj vatri 30 minuta pa dodajte kokosovo mlijeko. Kuhajte finalnih 5 minuta, provjerite nedostaje li soli i papra te s par pulseva štapnog miksera usitnite dio juhe, za gušću konzistenciju.

Dobar tek!