Krémové žluté kari s rýží

Ingredience na 10 porcí

KARI SMĚS

cibule červená loupaná – 100 g
cuketa – 150 g
lilek – 150 g
paprika červená – 150 g
cizrna v nálevu – 580 g
batáty – 360 g
květák – 150 g
kari pasta žlutá – 50 g
sůl – 10 g
řepkový olej – 50 g
kokosové mléko – 150 g
koriandr čerstvý – 10 g

SERVÍROVÁNÍ

sezam loupaný – 3 g
rajčata drcená – 150 g
cukr – 20 g

PŘÍLOHA

rýže basmati – 800 g

Kari směs

Na rozehřátém oleji orestujeme větší kostky červené cibule, nakrájený květák a batáty (ty lze nahradit dýní). Po chvíli přidáme i cuketu, lilek a papriku. Až zelenina mírně změkne, přidáme žlutou kari pastu a podlijeme drcenými rajčaty, kokosovým mlékem a vodou (v poměru 1:1 k mléku). Přidáme slitou sterilovanou cizrnu. Vaříme do změknutí. Dochutíme solí a cukrem.

Servírování

220 g kari podáváme s 200 g basmati rýže (další vhodnou přílohou k tomuto pokrmu je indický chléb naan). Rýži posypeme sezamovými semínky a omáčku koriandrem, případně thajskou bazalkou nebo mátou.

Tip

Zeleninu do směsi můžeme použít dle sezóny. Můžeme použít květák, brokolici, batáty, dýní hokkaido, mrkev, atd. Nejméně pálivá je oranžová kari pasta. Místo kari pasty můžeme použít klasické sušené kari koření. Alternativou rýže k tomuto pokrmu může být indický chléb naan.