

Bramborové kari s lilkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 300 g
- lilek 300 g
- žampiony 200 g
- kokosové mléko 400 ml
- vývar 150 ml
- olej 3 lžíce
- kari 1 lžíce
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupanou cibuli nakrájíme na hrubo, oloupané brambory a omytý osušený lilek nakrájíme na kostičky o velikosti menšího sousta
2. Žampiony očistíme, překrájíme na čtvrtinky nebo kostky, podle toho jak jsou velké
3. V pánvi na rozeřátém oleji orestujeme cibuli společně s bramborami, pak přidáme lilek s houbami, vše osolíme a krátce podusíme ve vlastní šťávě
4. Směs v pánvi poprášíme kari kořením, promícháme, pak přilijeme vývar a kokosové mléko a přiklopené dusíme, dokud nejsou brambory měkké
5. Ke konci můžeme do kari přidat nasekanou nať jarní cibulky a dochutit oloupaným prolisovaným stroužkem česneku i chilli kořením.

