



## JERNEJ KITCHEN

# RIBJI CURRY Z ZELENJAVO

*Ribji curry z zelenjavo je preprost recept za slastno kosilo med tednom. Vzame nam samo 35 minut in je kremast, slasten ter poln okusnih začimb.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

### RIBJI CURRY Z ZELENJAVO

- 2 fileja postrvi (220g na file)
- sok ene limone
- 2 žlici rastlinskega olja
- 4 stroki česna
- 1 posušen čili (poljubno)
- 2 cm kos ingverja, olupljen
- 1/2 čajne žličke črne kumine Kotányi
- 1/2 čajne žličke kumine Kotányi
- 1 čajna žlička Curry v prahu Kotányi
- 1 čajna žlička garam masala Kotányi
- 1 čebula
- 2 korenja
- 100 g svežih paradižnikov (ali sesekljanih vloženih paradižnikov
- 800 ml kokosovega mleka (2 pločevinki)
- 80 g sladkornega graha, svežega ali zamrznjenega
- 2 žlici limetinega soka

### FILE POSTRVI

File postrvi brez kože, kosti in koščic narežemo na 4 enakomerno velike kose in jih damo damo na krožnik ter prelijemo z limoninim sokom. Solimo in popramo, ter postavimo na stran, da se riba marinira, za približno 10 minut.

### ZAČIMBE IN ZELENJAVA

Ponev z rastlinskim oljem pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo sesekljjan česen, sesekljjan čili (poljubno), nastrgan ingver, črno kumino in kumino. Premešamo in pražimo 2-3 minute, da sestavine zadišijo. Dodamo curry mešanico, garam masalo, sesekljano čebulo in korenje, narezano na kolobarje. Premešamo in pražimo še 5 minut.

### KUHANJE

Dodamo sveže ali vložene paradižnike, na hitro prepražimo, približno minuto in k mešanici vlijemo še kokosovo mleko, počakamo, da curry zavre in kuhamo 15 minut pri rahlem vretju. V curry damo slatkorni grah in narezano postrv. Kuhamo še 5 minut pri šibkem ognju. Začinimo še s sokom limete in postrežemo.

### POSTREŽEMO

Ribji curry razporedimo med štiri krožnike. Postrežemo s kuhanim basmati rižem in poljubno posujemo s sesekljanim peteršiljem ali koriandrom ter semeni črne kumine.

### TOOLS AND EQUIPMENT

- ponev
- rezalna deska

Sponsored