



# Къри със сирене халуми и кокосово мляко

⌚ 25–30 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Сирене халуми
1 с.л.	Зехтин
1 бр.	Лук
400 g	Пасирани домати (passata)
100 ml	Кокосово мляко от консерва
100 ml	Вода
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 с.л.	♦ Къри
	♦ Морска сол
1 ч.ч.	Ориз Басмати

- 1 Изплакнете ориза и сварете според указанията на опаковката.
- 2 Нарежете сиренето на тънки парченца и запечете на тиган в загрята мазнина за 2-3 минути от всяка страна. Махнете от тигана и оставете настрана.
- 3 Нарежете лука на ситно. Загрейте малко мазнина в тиган, добавете лука и гответе докато омекне – около 5 минути на умерен огън. Добавете микса за къри и чесъна на гранули. Гответе за кратко (по-малко от минута), като разбърквате постоянно, за да не загорят подправките.
- 4 Изсипете пасираните домати и водата в тигана. Оставете да къкри около 10 минути, разбърквайки периодично. След това изсипете млякото и посолете, ако е необходимо. Гответе още 5 минути.
- 5 Сервирайте с ориз и сиренето Халуми.

**СЪВЕТ:** Можете да се насладите на кърито и с традиционния индийски хляб Наан вместо ориз.

