

Curry s halloumi sirom

30—35 Min

Priprema

1. Halloumi sir narežite na kockice. U tavi zagrijte malo ulja i pržite halloumi sir 2-3 minute sa svake strane dok ne dobije zlatnu boju. Izvadite ga i ostavite sa strane.
2. U istu tavu dodajte ostatak maslinovog ulja i luk pa pirjajte dok ne omekša, oko 5 minuta. Dodajte češnjak i curry mješavinu začina pa kratko pirjajte (oko 1 minute) dok začini ne zamirišu, pazeći da ne zagore.
3. Ulijte pasiranu rajčicu i vodu. Pustite da prokuha, a zatim smanjite vatru i ostavite da se kuha 10 minuta (povremeno promiješajte).
4. Umiješajte kokosovo mlijeko te po potrebi posolite. Promiješajte pa vratite kockice Halloumi sira u umak. Ostavite da se lagano krčka još 5 minuta pa maknite s vatre. Poslužite curry uz kuhanu rižu ili naan.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

200 g	Hallumi sira
1 žlica	Maslinovog ulja
1 kom	Luk, sitno nasjeckan
1 žličica	Bio Češnjak u granulama
1 žlica	Curry
400 g	Pasirane rajčice
100 ml	Vode
	Sol, po okusu
	Riža, za posluživanje