



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Češnjak
1 kom	Luk
1 kom	Svježi đumbir (komad oko 1 cm)
500 g	Prokulica
300 g	Batata
2 žlice	Maslaca
2 žlice	♦ Curry
250 ml	Kokosovog mlijeka
200 ml	Povrtnog temeljca
1 žličica	Svježeg soka od limete
1 šalica	Svježeg korijandera
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Kremasti curry od prokulica

⌚ 30—45 Min   

Priprema

- 1 Češnjak češnjaka i luk ogulite i nasjeckajte na male kockice. Đumbir također sitno nasjeckajte. Prokulice očistite i prepolovite. Ogulite i narežite batat.
- 2 Sada otopite maslac u tavi. Na tavi pecite češnjak, luk i đumbir. Zatim dodajte batat. U sljedećem koraku povrće začinite Curry mješavinom začina i promiješajte.
- 3 Dodajte kokosovo mlijeko i povrtni temeljac i kuhajte na laganoj vatri oko 15 minuta. Dodajte prokulice otprilike na pola vremena kuhanja. Začinite sokom od limete i prstohvatom soli.
- 4 Korijander sitno nasjeckajte. Poslužite curry i pospite svježim korijanderom.

