




# Кокосово кърри със зелена тиквичка, гъби кладница и скариди

⌚ 30—40 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

 = Kotányi Produkte

1-2 сл.	Сусамово олио (или кокосово масло)
1 бр.	Джинджифил, ситно нарязан
1-2 скилидки	Чесън
	Люта чушка, нарязана
5-6 листа	Кафир лайм
1 бр.	 Кокосово кърри с пиле
1 бр.	Тиквичка, нарязана на жулиен
300 г	Гъби кладница, едро нарязани
1 консерва	Кокосово мляко
300 г	Скариди, обелени и почистени

### За сервиране

250 г	Бял жасминов ориз, сварен
2 стръка	Зелен лук, нарязан
	Резени лайм

- 1 Загрейте сусамовото олио (или кокосовото масло) в дълбок голям тиган, добавете нарязаните джинджифил и чесън и гответе, докато станат ароматни.
- 2 Добавете листата кафир лайм и микса за кокосово кърри, разбъркайте. След това прибавете нарязаните гъби, тиквичката и кокосовото мляко. Кипнете и изчакайте зеленчуците да омекнат.
- 3 Добавете скаридите, гответе още няколко минути и гръпнете от котлона.
- 4 Поднесете със сварения жасминов ориз, нарязания зелен лук и допълнително резени лайм.

