



Hokkaidové karí

Recepty



Hlavné chody



Oslava



0 min



0



3.0

1064



Budete potrebovať

Tekvica Hokkaido - stredne veľká	1 ks
Brokolica - menšia	1 ks
Cibuľa	1 ks
Strúčiky cesnaku	4 ks
Sterilizovaný cícer v konzerve (cca 350 g)	1 ks
Kokosové mlieko z konzervy	200 ml
Zmes korenia Karí Vitana	1 PL

Paradajkové pyr�	200 g
Str�han� zázvor	1 �L
Olej	

Príprava receptu

Postup:

Na oleji restujeme nadrobno nakr jan  cibul . Pridáme pretla en  strúčiky cesnaku a zázvor. Restujeme cca minútu. Pridáme nakr jan  Hokkaido tekvicu, paradajkov  pyr  a zmes korenia Kar  Vitana, premie ame a varíme cca 15 minút, pokiaľ tekvica nie je mierne m kk . Následne pridáme na menšie kusy nakr jan  brokolicu, kokosov  mlieko, prepl chnut  cícer a varíme dom kka cca 15 – 20 minút.

Podávame s ryžou, pita plackou alebo chlebkom, ozdoben  jogurtom a koriandrom.



Kari