

Květákové kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- květák 1 ks
- limetka 1 ks
- šalotka 1 ks
- chilli paprička 2 ks
- olivový olej 2 lžíce
- kari pasta 2 lžíce
- konzervovaná rajčata 200 g
- kokosové mléko 200 ml
- třtinový cukr 1 lžíce
- sterilovaný hrášek 150 g
- sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Květák rozdělíme na malé růžičky. Limetku nakrájíme, šalotku nakrájíme nadrobno, chilli papričky nasekáme bez semínek.

V pánvi rozejdeme olej a šalotku zesklivatíme. Přidáme květák, limetku, kari pastu a restujeme 6 minut. Pak přilijeme sterilovaná rajčata a kokosové mléko, ochutíme chilli papričkami a třtinovým cukrem. Vaříme 5 minut.

Hrášek scedíme a nakonec vmícháme do kari. Prohřejeme, dosolíme, dopepříme a podáváme s rží.