

Lilek na kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- lilek 1 ks
- olej 20 ml
- sůl 1 špetka
- kari 1 lžička
- česnek 2 stroužek
- cukr krupice 1 špetka
- jogurt bílý 1 ks
- petržel nať 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytý lilek nakrájíme na kostky, opečeme na rozpáleném oleji, osolíme, podlijeme horkou vodou a pod pokličkou dusíme.

Po chvíli přidáme kari, drcený česnek a cukr, promícháme a dále dusíme doměkka.

Až je vše měkké, vmícháme aktivii nebo smetanu. Na talíři posypeme petrželkou. Podáváme s rýží.