

Zeleninové kari z lilku a cukety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Menší lilky 2 ks
- Menší cukety 2 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Nasekaná zelená petrželka 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Kari koření 1 lžička
- Cukr 1 špetka
- Olej 1 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté lilky a cukety nakrájíme na kostky, opečeme na rozpáleném oleji, osolíme, podlijeme horkou vodou a dusíme na mírném plameni. Po chvilce přidáme kari, drcený česnek a cukr, promícháme a dále dusíme doměkka. Nakonec vmícháme zakysanou smetanu a krátce prohřejeme. Kari upravíme na talíře a posypeme petrželkou. Podáváme s rýží.