



Rybí kari ze Srí Lanky

BUDETE POTŘEBOVAT:

0,5 kg	vykostěného filetu z ryby, která je pevná a drží tvar (losos nebo treska)	1	velkou červenou cibuli najemno nakrájenou
150 g	vylopaných slávek	1	stroužek česneku nasekaný
150 g	vylopaných středních krevet	10 lístků	čerstvé bazalky
3 lžíce	olivového oleje	1	střední rajče nakrájené na kostičky
¼ lžičky	celého hořčičného semínka	⅛ lžičky	mleté kurkumy
¼ lžičky	semínek fenyklu	½ lžičky	kajenského pepře
		1 šálek	kokosového mléka
			sůl, rybí omáčku

POSTUP:

Rybu nakrájejte příčně na větší kusy. Každý kousek z obou stran lehce osolte. Zahřejte olej v pánvi na středně vysokou teplotu. Když je horký, vložte hořčičná semínka. Jakmile začnou semínka praskat (pozor, je to otázka vteřiny!), přidejte semínka fenyklu a poté cibuli. Promíchejte a opékejte na středním ohni, dokud cibule trochu nezměkne (2 až 3 minuty). Přidejte česnek a listy bazalky. Dále přidejte rajčata, kurkumu a kajenský pepř. Zamíchejte a přidejte ½ šálku vody a trochu soli. Přiveďte k varu a 5 minut vařte doměkka. Do této omáčky vložte rybu a vařte na středně mírném ohni 3 až 4 minuty, dokud se jedna strana ryby nezbarví. Otočte kousky ryby. Poté vložte proprané mušle a krevety. Nechte 2 minuty vařit. Přilijte kokosové mléko, omáčku jemně promíchejte a znovu přiveďte k varu na středním ohni. Vařte 7 až 10 minut. Na závěr dochuťte rybí omáčkou a podávejte s rýží.

