



## Kari s arašídovým máslem

bezlepkový

Snadné

45 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingredience

půl lilku  
 4 lžíce olivového oleje  
 2 ks mrkve  
 1 ks cibule  
 4 ks stroužky česneku  
 2 lžíce kari pasty  
 2 lžíce protlaku  
 2 lžíce arašídového másla  
 2 lžíce sójové omáčky  
 sůl  
 200 ml kokosové smetany  
 250 ml vody  
 2 ks hlávky pak choi  
 4 ks kompotované broskve  
 (okapané, bez slupky)

### Jak na to?

1. Na polovině rozehrátého oleje opečte dozlatova lilek nakrájený na kostky. Přidejte zbylý olej a mrkev nakrájenou na větší kousky, kterou také orestujte. Přidejte nadrobno pokrájenou cibuli a česnek, osolte a nechte zesklivatět.
2. Vmíchejte kari pastu, protlak, arašídové máslo, shoyu a zalijte kokosovou smetanou a vývarem. Poduste do změknutí mrkve.
3. Na konci vmíchejte dílky broskve a nasekaný pak choi, který nechte zavadnout.
4. Servírujte s rýží nebo s kuskusem.