



## Бавно готвено Кари со свинско и пилешко

Кари е начин на подготовка на јадење карактеристичен за азиските земји. Овде ставивме свинско и пилешко месо со печурки и зеленчук, подготвено со зачини и кокосово млеко.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

### Состојки:

- 250 грама печурки
- 400 грама свинско месо
- 400 грама пилешки стек
- 1 главица кромид
- 2 чешниња лук
- 1 морков
- 1 конзерва (400грама) кокосово млеко
- 1 коцка за супа
- 1 лажичка сенф
- Кари, мајчина душичка
- 3-4 лорови ливчиња
- брашно за валкање на месото
- 150 мл. вода

### Чекор 1

Месото исечкајте го на коцки и извалкајте го во брашно.

Исечкајте ги и печурките, кромидот, морковот и лукот.

### Чекор 2

На функцијата Grill (скара) потпржете го месото.

Потоа додадете ги едно по едно, да се потпржат кромидот, морковот, печурките и лукот.

Додадете ги сенфот, зачините, коцката за супа, кокосовото млеко и водата.

### Чекор 3

Гурмет пекачот вклучете го на опцијата Slow cook (бавно готвење) и оставете го да се готви околу 1 час и половина.

### Чекор 4

Сервирајте го со варен ориз додека е топло.



### Совет

Доколку досега не сте пробале месо готвено во млеко од кокос, ви препорачуваме да го подготвите овој рецепт. Нам многу ни се допадна!

### Користени производи:



Гурмет 8 во 1 пекач



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)