

שוקי הודו בחלב קוקוס וקארי

המרכיבים:

5 כפות שמן קנולה

5 שוקי הודו

2 בצלים פרוסים לפרוסות דקות

1 חבילת פטריות חורש

2 קופסאות חלב קוקוס

1 1/2 כפיות קארי אדום

1/4 כפית קארי צהוב

מלח

1 צרור כוסברה קצוצה גס

אופן ההכנה:

בסיר רחב עם שמן מטגנים קלות את שוקי ההודו כ-7 דק' מכל צד ומוציאים לצלחת.

מטגנים את הבצל עד שהוא זהוב ומוסיפים את הפטריות להמשך טיגון למשך כ-2 דק'.

מוסיפים לסיר את חלב הקוקוס והתבלינים וחצי מכמות הכוסברה.

מניחים את שוקי ההודו בסיר ומבשלים על אש נמוכה למשך כ-45 דק'.

מגישים מעל אורז צהוב ומפזרים מעל את יתר הכוסברה