



1 супена лажица масло

1 кромид, крупно исечкан

1 голем компир, исечкан на мали парчиња

1 црн домат, излупен и исечкан на парчиња

250g шампињони

2-4 супени лажици кари паста (во зависно од вкусот)

150ml сварена супена коцка од зеленчук

400ml млеко од кокос (од конзерва)

Исечкан коријандер

Загрејте го маслото во голема тава, додадете го кромидот и компирот. Покријте, потоа оставете да тивок оган околу 5 минути, додека компирот не омекне. Додадете ги црниот домати и печурките, и пржете уште неколку минути.

Додајте ја кари пастата и убаво измешајте. Додадете ја супената коцка и млекото од кокос. Откако ќе зоврие, гответе на тивок 10 минути, или додека компирот не се зготви убаво. Додадете го коријандерот.

Послужете со ориз или наан леб.