



1

Отварите рис. Залейте его кипятком так, чтобы вода покрывала рис на 2 см выше крупы. Посолите. Варите его на небольшом огне под крышкой 13-15 минут.



2

Рыбу порежьте на небольшие куски, лук - мелким кубиком, перец - соломкой. Чеснок и имбирь почистите и мелко порубите.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом. Всыпьте кардамон, кориандр, лук, чеснок и имбирь, перемешайте. Добавьте рыбу. Обжаривайте 3-4 минуты. Влейте кокосовое молоко, всыпьте перец, карри и бадьян, посолите, поперчите. Перемешайте. Тушите 7-10 минут на среднем огне под крышкой.



4

На тарелку выложите рис, рядом - рыбное карри, посыпьте рубленой зеленью.