

רכיבים:

2 כפות חמאה

פלפל חריף קטן טרי וקצוץ

שאלוט או בצל קטן קצוץ

2 ק"ג מולים טריים

½ כוס יין לבן יבש

כוס חלב קוקוס (או שמנת מתוקה)

1½ כפיות אבקת קארי איכותית

½ כוס מיץ לימון

צרור כוסברה קצוצה

אופן ההכנה:

1. שוטפים את המולים ונפטרים מאלה שאינם סגורים. ממיסים את החמאה בסיר גדול ומטגנים קלות את השאלוט והפלפל החרוף. מוסיפים את המולים והיין. מגבירים להבה, מכסים ומבשלים עד שכל המולים פתוחים.

2. בינתיים מערבבים את חלב הקוקוס (או השמנת) עם הקארי ומיץ הלימון ומוסיפים לסיר. מוסיפים גם את הכוסברה הקצוצה ומערבבים.

מגישים בקערות גדולות, לצד אורז לבן.