
Jagnie tandoori

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2228 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

6 kotletow jagniecych,

150 ml jogurtu,

2 zabki czosnku,

1 lyzeczka garam masala,

1 lyzeczka kardamonu w proszku,

1/2 lyzeczki chilli,

szczypta szafranu,

kilka kropel czerwonego barwnika spozywczego lub koncentratu

buraczanego,

sol do smaku.

Sos:

200 ml jogurtu,

1 lyzka posiekanej swiezej kolendry,

1 lyzka posiekanej swiezej miety,

1/4 lyzeczka chilli.

1. Z kotletow usunac calkowicie tluszcz.
2. Zmieszac jogurt z rozgniecionym czosnkiem, garam masala, kardamonem, chilli, szafranem i czerwonym barwnikiem. Osolic.
3. Wlozyc kotlety do jogurtu z przyprawami, marynowac 1 godz.
4. Ulozyc kotlety na ruszcie, piec w bardzo goracym piekarniku 10 min.
5. Przygotowac sos jogurtowy mieszajac wszystkie jego skladniki. Podgrzac w rondlu nie dopuszczajac do wrzenia.
6. Podawac kotlety z sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)