

Indické jehněčí curry

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí maso 600 g
- Hořčičná semínka 1 lžička
- Olej 4 lžíce
- Koriandr mletý 1 lžíce
- Římský kmín 1 lžíce
- Chilli 1 lžička
- Sůl 2 lžička
- Kurkuma 1 lžička
- Voda 2 dl
- Pasírovaná rajčata 1 plechovka
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Kokosové mléko 1 plechovka
- Garam Masala - koření 1 lžička
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Jehněčí nakrájíme na kostky a osmahneme na oleji dohněda. Maso vyjmeme a v oleji osmahneme

horčičná semínka s cibulí nasekanou nadrobno a necháme zesklivatět. Poté přidáme 1 lžici mletého koriandru, 1 lžici římského kmínu, 1/2 lžičky chilli, 2 lžičky soli a 1 lžičku kurkumy.

Vše promícháme a lehce osmažíme. Přidáme plechovku pasírovaných rajčat a necháme šťávu z nich zredukovat.

Poté přidáme plechovku kokosového mléka, 1 lžici citrónové šťávy a 2 dl vody, promícháme a přidáme osmažené jehněčí maso včetně šťávy z tohoto masa a provaříme.

Před koncem vaření vmícháme 1 lžičku koření na Garam Masala a pár minut ještě provaříme.

Podáváme s basmati rýží nebo s chlebem Naan.