

Kašmířská smažená žebra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- kvalitní tučný jogurt 280 g
- mletá kurkuma 1.2 lžička
- podrcený kardamom 6 ks
- mletá skořice 1.2 lžička
- bobkový list 4 ks
- římský kmín 2 lžička
- hřebíček 4 ks
- mletý zázvor 1 lžička
- garam masala 1 lžička
- jehněčí žebra 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Pákistán

Počet porcí: 3

Postup:

Ve velké míse smíchejte jogurt, všechno koření a 2 lžičky soli. Přidejte žebírka a dobře do nich vetřete marinádu. Přetáhněte mísu fólií a nechte přes noc v ledničce marinovat.

Dejte žebra do kastrolu, přidejte tolik vody, aby byla celá pod vodou a přiveďte k varu. Ztlumte plamen a nechte je přiklopené pomaličku dusit 2 hodiny, dokud nebudou žebra úplně měkká. Poté je vyjměte a nechte vychladnout.

Na pánvi rozehřejte olej nebo ghí a po částech žebra smažte 2 minuty z každé strany dozlatova a do křupava. Hotová ještě mírně posolte, ideálně vločkovou solí a pokud máte, posypte koriandrovou natí.

Poznámka:

Zvláštní „dvojitá“ příprava žeber „tabak maaz“ zajistí, že budou nádherně měkká a současně na povrchu dozlatova osmažená. Všechna chuť koření zůstane uvnitř. Pokud chcete dodržet recept z Kašmíru, tedy pomezí Indie a Pakistánu, použijte jehněčí, ale ručíme za to, že i vepřová žebra budou skvělá.