Jehněčí biryani

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Basmati rýže 500 g
- Jehněčí maso libové 500 g
- Zázvor 1 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Kurkuma 1 lžíce
- Cibule velká 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Indické kari 1 lžíce
- Garam masala 2 lžíce
- Rajčata 1 ks
- Bílý jogurt 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme si rýži. Oloupaný zázvor pokrájíme stejně jako česnek a v poměru 1:1 z nich v mixéru vytvoříme pastu.

Maso pokrájíme na kostky, potřeme pikantní pastou, osolíme, zasypeme kurkumou. Rychle ho orestujeme a dusíme ho přikryté ve vlastní šťávě na mírném ohni okolo 30 minut doměkka.

Cibuli pokrájíme na kostičky a osmažíme ji dozlatova. Přidáme koření, maso a vše asi dvě minuty restujeme.

Rajče omyjeme a nakrájíme na silnější plátky a spolu s jogurtem dáme k masu. Vše promícháme.

Do směsi zamícháme uvařenou rýži a necháme pod pokličkou pět minut provařit na mírném ohni. Nandáme do misek a servírujeme s dipem.