

Jehněčí kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí maso 500 g
- Sezamový olej 4 lžíce
- Cibule 2 ks
- Zázvor 3 cm 1 ks
- Chili paprička 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kurkuma 0.5 lžička
- Koriandr mletý 1 lžíce
- Pepř kayenský 1 lžička
- Rajčata 2 ks
- Brambory 4 ks
- Rozinky 100 g
- Mandle 2 lžíce
- Máta 2 lžíce

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso odblaníme a nakrájíme na kostky jako na guláš. V kastrolu nebo hluboké pánvi rozpálíme olej, vložíme maso a osmahneme ho ze všech stran. Přidáme cibuli a společně opékáme 10 minut, dokud maso a cibule nejsou zlatavě hnědé. Přidáme nastrouhaný zázvor, na jemné nudličky nakrájenou chilli papričku, česnek, zbývající koření a na mírném ohni opékáme, dokud se tuk neoddělí od masa, trvá to asi 1-2 minuty.

Zalijeme vodou, asi 5 cm nad maso, uvedeme do varu a dusíme na mírném ohni asi hodinu, dokud není maso skoro měkké. Přidáme rajčata, brambory, předem namočené rozinky a dále dusíme. Nakonec vmícháme drcenou mátu, podle chuti osolíme a necháme přejít mírným varem.

Necháme asi 10 minut odpočinout a podáváme posypané nasucho opraženými mandlemi

Poznámka:

Hotový pokrm při podávání lehce poprašte směsí koření garam masala, místo sezamového oleje použijte jiný kvalitní olej, nejlépe lisovaný za studena.