

Jagnjeci Rogan Josh



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Rogan Josh:

- **1 kg**jagnjeceg mesa (sa plecke)
- **1**paprika babura, isecena na kriške
- **1**crveni luk, isecen
- **2 šolje**Rogan Josh sosa
- **1 šolja**bistre supe
- **1**jalapeno papricica

Rogan Josh sos

- **2 cena**iseckanog belog luka
- svež umbir velicine palca
- **1**pecena paprika babura
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**dimljene paprike
- **1 kašika**garam masala zacina (zrna bibera, pola štaica cimeta, kašicica orašcica, nekoliko zrna kardamoma,, 2 karanfilica) 1 lorber)
- **1 kašicica**kurkume
- **1/2 kašicice**soli
- **2 kašike**ulja od kikirikija
- **2 kašike**ulja od kikirikija
- **1**crvena cili papricica
- **1 rukohvat**korijandera

Prženi Zacini:

- 2 kašicicezrnaca kima (cumin)
- 2 kašicicezrnaca korijandera
- 1 kašicicazrna bibera

Priprema

Pripremimo sastojke. Garam masala zacin - zrna bibera, pola štaica cimeta, kašicica oraščica, nekoliko zrna kardamoma, 2 karanfilica) 1 lorber.

Pripremimo Rogan Josh sos. Oljuštimo beli luk i umbir. U tiganju propržimo nekoliko minuta korijander, biber i kim, pa to sameljemo. Sada u blender dodamo sa ovim zacinima i sve preostale i izblendamo u glatku pastu.

U vatrostalnoj posudi, uspemo malo ulja, nasecen crni luk i papriku baburu. Nareamo meso, nalijemo bistru supu. Poklopimo. Krckamo oko 40 minuta. Uspemo Rogan Josh Pastu, pa krckamo još 10 minuta.

Ovako.

Savet

Ja sam koristila gotov sos za Rogan Josh ali iako je spisak zaina koji su vam potrbbni podugaak, ako volite Indijsku kuhinju treba se potruditi. Služite uz Parate hleb i kuvani pirina, kome možete dodati kurkumu ili šafran.