

Rogan Josh, Indijski kari



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 crna luka, isecena na cetvrtine
- **4 kašikeulja**
- **1 komdaumbira** sitno iseckanog
- **2 kašikemadras** kari paste
- **2 kašicicealeve** paprike
- **1 komadcimeta**
- **6 komdazelenog** kardimoma zgnjecenog
- 4 karafilica
- 2 lista lorbera
- **1 kašikaparadjz** pirea
- **1 kgjagnjetine** isecene na kocke
- **150 ml** grckog jogurta
- **1 mali rukohvatkorijandera** za garniranje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Stavimo luk u blender i iseckamo. Zagrejemo ulje u povećem tiganju, dinstamo dok sasvim omekša. Onda dodamo beli luk i umbir i dinstamo još pet minuta. Promešamo s vremenom na vreme.

Dodamo sve zacine i ostale sastojke. Mešajuci na jakoj vatri oko 30 sekundi. Zatim dodamo meso i oko 300 ml vode. Sve ponovo izmešamo, smanjimo temperaturu i dodamo jogurt. Poklopimo i krckamo 40-60 minuta, dok je meso meko, a sos gust. Pospemo korijander i serviramo sa basmati pirincem.

Savet

Tipian Indijski kari sa jagnjetinom. Ve sam jednom pisala o priviliegiji da Indijska jela i zaine koji su u njoj najbitnij, i mogu uiti u Indijskom restoranu moje drugarice Pryje. Od nje potie i ovaj recept i ako nije tako preveden, ja bih uvek od ovog karija mogla JOSH.