

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 komda?umbira sitno iseckanog
- 2 kašikemadras kari paste
- 2 kašicicealeve paprike
- 1 komad cimeta
- 6 komdazelenog kardimoma zgnjecenog
- 4 karanfilica
- 2 lista lorbera
- 1 kašikaparadjz pirea
- 1 kg jagnjetine isecene na kocke
- 150 ml grckog jogurta
- 1 mali rukohvat korijandera za garniranje

Priprema

Pripremimo sastojke.

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

Dodamo sve začine i ostale sastojke. Mešajući 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

Tipičan Indijski kari sa jagnjetinom. Već sam jednom pisala o privilegiji da Indijska jela i začine koji su u njoj najbitniji, i mogu ući u Indijskom restoranu moje drugarice Pryje. Od nje potiče i ovaj recept i ako nije tako preveden, ja bih uvek od ovog karija mogla JOSH.