

Jagnjece kolenice, Tika Masala



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **230** min

Sastojci

Kolenice:

- 2vece jagnjece kolenice
- 1/2 (150 ml)Tika Masala sosa*
- 400 gparadajz iz konzerve
- 1 šolja smrznutog graška
- 150 gceri paradajza
- 2 kašikeulja
- 1veci iseckan crni luk
- 300 mlbistre supe

Tika Masala sos*

- 2 kašikezrna korijandera
- 2 kašikezrnaca kima (cumin)
- 1,5 kašicicebelog luka u prahu
- 2 kašikealeve paprike
- 1 kašicice?umbira u prahu
- 2 kašicicecilija u prahu
- 1/2 kašicicekurkume
- 1/2 kašicicerendanog oraščica
- 1/2 kašicicekardamoma
- 1 kašikesušene nane
- 1/2 kašicicesoli
- 2/3 šoljevinskog sirceta
- 1 kašicicesoka od limuna

- 1/2 kašice cimeta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo spremimo Tika masala. Semenke izmeljemo pa dodamo ostale začine. Sipamo ulje, vodu, sirce i limunski sok i ovu smesu u tiganj, pa na srednjoj temperaturi pržimo oko desetak minuta. Kada ulje ispliva na površinu sos je gotov.

Propržimo kolenice da dobiju lepu zlatnu boju sa svake strane. Izvadimo i stavimo u Krcka. Isecen luk na niskoj temperaturi si distamo u istom tiganju, dok ne omekša i porumeni. Poklopimo. Dodamo sada Tika Masala sos, pa kreckamo oko 3 minuta. Dodamo paradajz i bistru supu. Promešamo pa sve uspemo u krcka.

¶eri paradajz i grašak dodamo oko 20 minuta, pre serviranja. Krcka ukljucimo na polako, 9 sati ili 3 sata na visokoj temperaturi i 3 na polako.

Ovako.

Savet

Ja sam u privilegovanoj poziciji da ovde imam veliki izbor namirnica iz cele Azije. Tako da kada nemam mnogo vremena koristim kao ovde gotove sosove, koji su zaista odlični. Za one koji to ne mogu nabaviti postavila sam listu zažina i pripremu za Tika Masala sos. Služimo uz kuvan pirinaž i parata hleb. Još da napomenem za one koji nemaju Kržka da ovo naravno mogu uraditi i u rerni, pri žemu je dužina pripreme odprilike , zavisno od rerne ista kao i u kržku.