

## *Jagnjeci Korma kari*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **130** min

### **Sastojci**

#### **Korma kari pasta:**

- **1/2 kašice** mlevenih karanfilica
- **1 kašica** zrna bibera
- **5 zelenih zrna** kardamoma
- **1 kašik** zrna korijandera
- **1 kašica** zrna kima (cumin)
- **5 kašik** kanola ili susam ulja
- **3** crna luka, srednje velicine
- **2** cenabelog luka
- **1 kašika** ?umbira u prahu
- **2 kašice** kurkume
- **1 kašica** aleve paprike
- **1 štapić** cimeta

#### **Ostalo:**

- **4** velika paradajza
- **1 kg** jagnjeceg vrata
- **2,5** šolje vode
- **1,3** šolje grckog jogurta
- so

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Zmeljemo seme korijandera, kardamoma, bibera i karanfilica. Izdinstamo crni luk, u tiganju sa poklopcem, na niskoj temperaturi oko 10 minuta. Dodamo kurkumu, kim papriku i cimet. Zatim uspemo izmlevene zaccine, promešamo i dinstamo još oko 2 minuta. Dodamo ?umbir i sitno iseckan beli luk. Uspemo isecen paradajz i dinstamo oko 4 minuta. Dodamo meso dobro promešamo i dinstamo još 4 minuta. Uspemo vodu i jogurt i dinstamo sve još oko 2 sata. Promešamo svakih 15 minuta. Služimo uz basmati kuvani pirinac.

Ovako.

## **Savet**

Još jedan kari. Od mesa sam koristila jagnje?i vrat. Ja sam imala gotovu pastu za korma kari, a za vas sam izlistala sve sastojke da je možete napraviti i sami.