



TANDOORI Z JAGNIĘCINY – ZNANE POD TRADYCYJNĄ NAZWĄ TANDIR KEBAB

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: ŁATWY

SKŁADNIKI

- 3 kg udźca jagnięcego (bez kości, mrożonego)
- 400 g combra jagnięcego (mrożonego)
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżka kminku
- 1 łyżka suszonego tymianku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Włóż mrożony udziec jagnięcy i comber prosto do naczynia i posyp je solą, pieprzem, kminkiem i suszonym tymiankiem. Przykryj naczynie pokrywką i postaw na najmniejszym ogniu.
2. Gotuj przez 2,5 godziny, nie zdejmując pokrywki. Funkcja blokowania pary, aktywowana po szczelnym zamknięciu naczynia iCook, sprawi, że mięso nabierze miękkości bez dopływu powietrza.
3. Zdejmij z ognia – tandoori jest gotowe do podania!