



## Jagnięcina w sosie Curry – Madras

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- łopatka albo udziec jagnięcy - 400 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- pomidory - 600 gramów
- szalotka - 100 gramów
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- curry madras - 3 łyżki
- czerwona papryczka chilli - 1 sztuka
- świeży imbir - 10 gramów
- mleko kokosowe - 300 mililitrów
- ziarna kopru włoskiego - 1 łyżeczka
- kozieradka - 1 łyżeczka
- zmielone ziarna kolendry - 1 łyżka
- laska cynamonu - 2 sztuki
- Goździki z Indonezji Knorr** - 4 sztuki
- kardamon - 2 ziarna
- olej - 100 mililitrów
- natka kolendry - 1 pęczek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso w 2 centymetrową kostkę. Posiekaj pomidory lub zmiksuj w blenderze.
2. Posiekaj cebulę, imbir i chili. Następnie za pomocą noża lub w moździerzu, wszystko razem rozgnieć dokładnie na pastę.
3. W płaskim garnku z grubym dnem rozgrzej olej. Wrzuć do garnka cynamon, goździki, ziarna kopru włoskiego, kozieradkę i kardamon. Smaż około 2 minut, dodaj curry. Zmniejsz ogień, smaż jeszcze około 1 minuty cały czas mieszając. Dodaj przygotowaną pastę, smaż kolejną minutę, dodaj pomidory, Esencję do duszonych mięs Knorr, całość doprowadź do wrzenia, wlej mleczko kokosowe.
4. Na gotujący się sos włóż pokrojone mięso jagnięce i dokładnie wszystko wymieszaj.
5. Garnek przykryj i na wolnym ogniu duś wszystko razem około 40 minut mieszając, co jakiś czas. Jeśli sos zgęstnieje, a mięso będzie wciąż twarde dodaj pół szklanki wody i gotuj dalej. Sos powinien być gęsty i powinien dokładnie obtaczać mięso.
6. Jagnięcinę podawaj z chlebem pita, raitą, obficie posypaną posiekaną natką kolendry.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)