



## LAMB TANDOORI – TRADIČNE ZNÁME AJ AKO TANDIR KEBAB

ÚROVEŇ OBŤIAŽNOSTI: LAHKÁ

### INGREDIENCIE

- 3 kg jahňacieho stehna (bez kostí, mrazené)
- 400 g jahňacie karé (mrazené)
- ½ lyžičky soli
- ½ lyžičky čierneho korenia
- 1 lyžica rasce
- 1 lyžica sušeného tymiánu

### METÓDA

1. Mrazené jahňacie stehno vložte do hrnca a osolte, posypte čiernym korením, rascou a tymianom. Zakryte panvicu a varte na najnižšom stupni.
2. Nechajte variť 2,5 hodiny a neotvárajte. Keď je natesno založená pokrývka, nastavte na panvici iCook funkciu pary a uvarte mäso do mäkka bez použitia vzduchu.
3. Odoberte hrniec zo sporáka a jahňacie tandoori môžete servírovať!