

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 g**paradajz iz konzerve
- **1 šoljasmrznutog** graška
- **150 g**ceri paradajza
- **2 kašikeulja**
- 1veci iseckan crni luk
- **300 ml**bistre supe

Tika Masala sos*

- **2 kašikezrna korijandera**
- **2 kašikezrnaca** kima (cumin)
- **1,5 kašicice**belog luka u prahu
- **2 kašikealeve** paprike
- **1 kašicice**umbira u prahu
- **2 kašicice**cilija u prahu
- **1/2 kašicice**kurkume
- **1/2 kašicicerendanog** orašcica
- **1/2 kašicice**kardamoma
- **1 kašikesušene** nane
- **1/2 kašicicesoli**
- **2/3 šoljevinskog** sirceta
- **1 kašicicesoka** od limuna

- 1/2 kašicice cimeta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo spremimo Tika masala. Semenke izmeljemo pa dodamo ostale zacine. Sipamo ulje, vodu, sirce i limunski sok i ovu smesu u tiganj, pa na srednjoj temperaturi pržimo oko deserak 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 krckamo oko 3 minuta. Dodamo paradajz i bistro 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 sososve, koji su zaista odlini. Za one koji to ne mogu nabaviti postavila sam listu zaina i pripremu za Tika Masala sos. Služimo uz kuvan pirina i parata hleb. Još da napomenem za one koji nemaju Krka da ovo naravno mogu uraditi i u rerni, pri emu je dužina pripreme odprilike , zavisno od rerne ista kao i u krku.