Jehněčí na kari po jamajsku

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800gjehněčího nebo kůzlečího masa. 70g másla. 2 cibule, 2 lžičky koření kar‘. 1 lžička pálivé papriky, sůl, nové koře-ni; 2 lžíce mletého kokosu, 0,25 I mléka, vývar z masoxu, ci-trónová šťáva z půlky citrónu

Postup

Maso odblaníme, zbavíme tuku, nakrájíme na kousky a osmahneme na másle. Pak maso vyndáme, ve šťávě osmah-neme nadrobno nakrájenou cibuli a kan, přidáme zbylé koře-ní, sůl, zalijeme trochou vývaru. Vložíme zpět maso a v trou-bě pečeme za stálého podlévání vývarem z masoxu, až je měkké. Maso vyjmeme, do šťávy přidáme kokos s mlékem; ochutíme citrónovou šťávou, znovu vložíme maso a nechá-me ještě chvíli podusit. Podáváme s dušenou rýži.