



Печено агнешко по индийски



6 – 8 порции

СЪСТАВКИ

2 кг агнешки бут

За маринатата

200 г натурален **йогурт**
2,5 см джинджифил, нарязан на ситно или настърган
5 скилидки чесън, нарязани на ситно или настъргани
1 с. л. лимонов сок
1 ¼ ч. л. сол
1 ч. л. смлян кимион
1 ч. л. куркума на прах
1 ч. л. лют червен пипер
1 ч. л. гарам масала (смес от люти подправки)
1 ч. л. смлян кориандър
1 ч. л. амчур или манго на прах

За пикантните картофи

1 с. л. слънчогледово олио
1 ч. л. **синапено семе**
1 ч. л. сол
½ ч. л. лют червен пипер
½ ч. л. куркума на прах
5 средни картофа, обелени, нарязани на 4 парчета и сварени
40 г пресни листа кориандър, нарязани на ситно

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Начукайте агнешкото от двете страни. Смесете йогурта с всички съставки за маринатата и разбъркайте добре.

Постелете лист фолио в тава за печене и поставете агнешкия бут върху него. След това втрийте в него маринатата. Покрийте тавата и охладете за няколко часа или най-добре оставете в хладилника за цялата нощ.

Извадете агнешкото от хладилника един час преди да започнете да го печете. Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm®. Печете агнешкото 1 час и 40 – 45 мин на ниво 2 за месо, така че да остане малко розово в средата. Ако започна да прегаря отгоре, покрийте го с малко парче фолио през последните 10 минути.

Оставете го да престои покрито 20 – 25 мин, преди да го нарежете. Насладете му се със салата, ориз или пикантни картофи.

За да пригответе картофите, нагрейте олио в тиган и добавете синапено семе. След като започне да цвърчи, добавете подправките и 2 с. л. вода. Добавете сварените и нарязани картофи и разбъркайте добре. Добавете кориандъра, пак разбъркайте и сервирайте с агнешкото.