



## **JEHNĚČÍ TANDOORI – TRADIČNĚ ZNÁMÉ POD NÁZVEM TANDIR KEBAB**

ÚROVEŇ OBTÍŽNOSTI: SNADNÁ

### PŘÍSADY

- 3 kg jehněčí kýty (bez kosti, mražená)
- 400 g jehněčího hřbetu (mražený)
- ½ polévkové lžice soli
- ½ polévkové lžice černého pepře
- 1 polévková lžice kmínu
- 1 polévková lžice tymiánu

### POSTUP

1. Zmrazenou jehněčí kýtu a hřbet vložte přímo do hrnce, přidejte sůl, černý pepř, kmín a tymián. Přikryjte hrncem pokličkou a dejte na sporák na nejnižší stupeň.
2. Pod pokličkou vařte 2,5 hodiny. Díky uzavření hrnce pokličkou uvaří iCook hrncem maso v páře bez přístupu vzduchu do měkka.
3. Sundejte s plotýnkou a můžete začít podávat jehněčí tandoori!