

# Šatro indijska ovčetina ;)

Fantastičnog mirisa i okusa - ovo superfino jelo baca me u dilemu svaki (rijetki!) put kad dobijem ovčetinu: klasika (kupus s ovčetinom) ili egzotika?!

Danas pobjeđuje egzotika. ;)



## Sastojci:

- 600-700 g ovčetine bez kosti

## Marinada:

- 7-8 kom. ljutike
- 1,5 grumen đumbira\*
- 3 režnja češnjaka
- žličica sjemenki korijandera
- 1/2 žličice mljevene kajenske paprike
- 1,5 žličica garam masale
- 1/2 žličice kurkume

## Još potrebno:

- malo sezamovog ulja
- žličica sjemenki gorušice
- veća glavica luka
- 2 mrkve
- 1 grumen đumbira\*
- chili papričica
- 1 list biljke curry
- 2 lista limete
- soli prema potrebi
- malo kurkume

## Priprema:

1.

Za marinadu ogulite ljutiku i sitno ju nasjeckajte, đumbir ogulite i naribajte, a očišćen češnjak protisnite u drobilici. Sjemenke korijandera tostirajte, ohladite i usitnite (kod mene u avanu). Dobivene sastojke izmiješajte s ostalim začinima.

2.

Meso očistite od masnoće, žilica i tetiva te narežite na sitnije komadiće koje izmiješajte s marinadom. Ostavite da se marinira cca 1-2 h.

3.

Očišćen luk, mrkvu i đumbir naribajte - luk na krupnije (kao što ribate jabuke), a mrkvu i đumbir na sitnije. Chili papričicu nasjeckajte.

4.

Zagrijte posudu šireg dna u kojoj ćete pripremati jelo. Ulijte ulje i dodajte sjemenke gorušice. Čim sjemenke zapucketaju, dodajte naribano povrće s đumbirom i chilijem. Miješajte par minuta na jačoj vatri (dok tekućina ne ispari).

5.

Umiješajte marinirano meso i još malo kurkume. Miješajte na umjereno jakoj vatri dok tekućina ne ispari - tad podlijte s malo vode i smanjite vatru.

6.

Dodajte listove biljke curry i limete te pirjajte na laganoj do srednjoj vatri dok meso ne omekša, povremeno podlijevajući vodom. S vremena na vrijeme promiješajte. Nakon cca 1/2 h posolite. Ja sam pirjala ukupno 1 h.

7.

Kad meso omekša, još par minuta miješajte da ispari višak tekućine.

**Napomene:** Poslužite uz kuhanu rižu i salatu po želji. \* Grumen đumbira (mjera) je veličine oraha. Recept temelji na [ovom receptu](#) - u trenutku prve pripreme ovog jela nisam imala sve začine, a i izmijenila sam način kuhanja, dodala mrkvu... ukratko, kemijala. ;) Dobiveni rezultat nam se toliko svidio da sam zadržala sve po 'svom' receptu, a vama prepuštam odabir začina i kuhanja. Recept je napisan 26.10.2014.