



# TANDOORI BÁRÁNY – HAGYOMÁNYOS NEVÉN TANDIR KEBAB

NEHÉZSÉGI SZINT: KÖNNYŰ

## HOZZÁVALÓK

- 3 kg báránycomb (csont nélkül, fagyasztott)
- 400 g bárány bélszín (fagyasztott)
- ½ teáskanál só
- ½ teáskanál feketebors
- 1 evőkanál kömény
- 1 evőkanál szárított kakukkfű

## ELKÉSZÍTÉS MÓDJA

1. Helyezd a fagyasztott báránycombot és bélszínt közvetlenül az edénybe, és szórd meg a sóval, borszal, köménnyel és szárított kakukkfűvel. Tedd a fedőt az edényre, és tedd fel főni a legalacsonyabb hőfokon.
2. Főzd 2,5 óráig, és közben ne emeld fel a fedőt. A szorosan lezárt edényben az iCook vízzáró hatására a hús kíméletesen és alaposan, levegő nélkül megfő.
3. Vedd le az edényt a tűzről, és már tálalható is az elkészült tandoori bárányt!