



## ЯГНЕНОК ТАНДУРИ – ТРАДИЦИОННО ИЗВЕСТНЫЙ КАК ТАНДЫР КЕБАБ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ: ЛЕГКИЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 кг бараньей ноги (без костей, замороженной)
- 400 г филейной части ягненка (замороженной)
- ½ ч.л. соли
- ½ ч.л. черного перца
- 1 ст.л. зиры
- 1 ст.л. сухого тимьяна

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Положите замороженную баранью ногу и филейную часть прямо в жаровню, посыпьте солью, черным перцем, зирой и сухим тимьяном. Накройте жаровню крышкой и поставьте на плиту на самый маленький огонь.
2. Оставьте готовиться на 2,5 часа, не открывая крышки. Когда жаровня герметично закрыта, паровой замок, свойственный посуде iCook, обеспечит эффективное приготовление нежного мяса без доступа воздуха.
3. Снимите с огня – и вашего ягненка тандури можно подавать к столу!