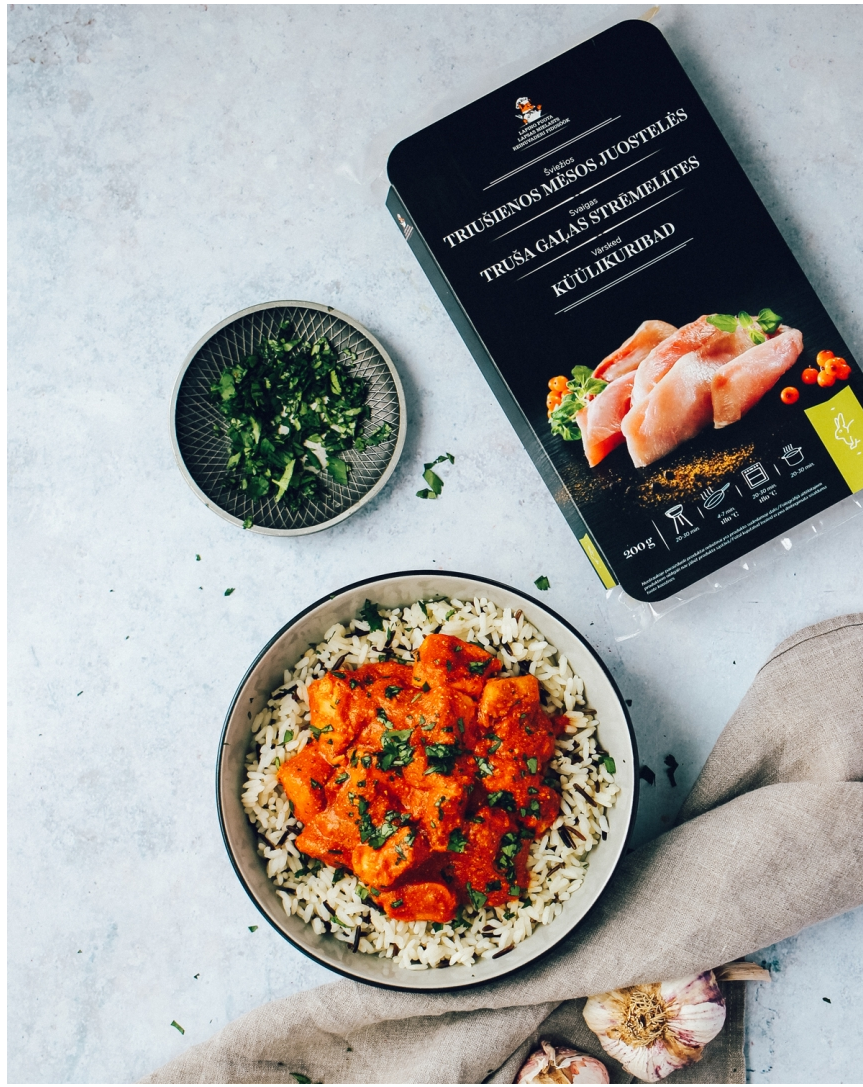


Indiškas triušienos karis



Gaminimas

1. **Triušieną** supjaustome gabalėliais, dedame į dubenį kartu su jogurtu, tarkuotu imbieru, česnaku, garam masala prieskoniais, druska ir pipirais. Leidžiame marinuotis bent 30 minučių.
2. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir iškepame mėsą. Atidedame.
3. Keptuvėje įkaitiname aliejų, dedame smulkintą svogūną ir kepame kelias minutes.
4. Į keptuvę beriame smulkintą česnaką, imbierą ir visus padažui reikalingus prieskonius. Kaitiname minutę.
5. Supilame pomidorų tyrę, jogurtą, viską išmaišome ir pakaitiname kelias minutes.
6. Gražiname iškepusią triušieną į keptuvę ir kaitiname dar keletą minučių.
7. Patiekiamo su virtais ryžiais ir šviežia kalendra.

Šis receptas sukurtas bendradarbiaujant [Ant Medinės lentelės!](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

300 g	Lapino puotos triušienos juostelės
2 v.š.	natūralaus jogurto
2 cm	imbiero šaknies
2 skiltelės	česnako
1 a.š.	garam masala prieskonių
kepimui	aliejaus
žiupsnelis	druskos ir pipirų
patiekimui	virtų ryžių
patiekimui	šviežios kalendros
	Padažui reikės:
1 mažo	svogūno
2 skiltelių	česnako
2 cm	imbiero šaknies
1 a.š.	maltos paprikos
1/2 a.š.	maltos kalendros
1/2 a.š.	maltos ciberžolės
1/2 a.š.	kario prieskonių
1/2 a.š.	druskos
žiupsnelio	pipirų
300 g	pomidorų tyrės

