



# TANDOORI DE MIEL - CUNOSCUȚ ÎN MOD TRADIȚIONAL CA TANDIR KEBAB

NIVEL DE DIFICULTATE: UȘOR

## INGREDIENTE

- 3 kg pulpă de miel (fără oase, congelată)
- 400 g spată de miel (congelată)
- ½ lingură de sare
- ½ lingură piper negru
- 1 lingură de chimion
- 1 lingură de cimbru uscat

## METODĂ DE PREPARARE

1. Puneți pulpa de miel congelată și spata direct în oală și puneți sare, piper negru, chimion și cimbru uscat. Închideți oala cu capacul și puneți-o pe aragaz la foc mic.
2. Lăsați pentru 2,5 ore și nu deschideți capacul. Odată ce oala iCook este închisă perfect, carnea se va găti la abur în mod eficient.
3. Luați de pe foc și masa dvs. Tandoori de miel este gata de servit!