

Баранина в йогурте



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- жирный йогурт (лучше натуральный, без добавок) - 150-200 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- кокосовая стружка - 1 ст. л.;
- миндаль - 30-40 г;
- чеснок - 2 зубчика;
- имбирь (маринованный) - 40 г.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину кубиками, солим, перчим и обжариваем 20 минут.
3. Добавляем йогурт, томатную пасту и тушим ещё 20 минут.
4. Обжариваем миндаль, буквально пару минут.
5. Добавляем к мясу истолчённый чеснок, имбирь и тушим ещё 10 минут.
6. Зелёный лук мелко нарезаем.
7. Добавляем к мясу лук и миндаль, солим, тщательно перемешиваем и выключаем огонь.
8. Перед подачей посыпаем кокосовой стружкой.