

Butter chicken



BRIOSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marynata

pierś z kurczaka	ok.400g
jogurt naturalny	1 małe opakowanie
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżeczka
przyprawy	tandoori masala 1 łyżka
imbir mielony	1 łyżeczka
sok z cytryny	4 łyżki
czosnek	1 ząbek

sos

passata pomidorowa	1 mały kartonik
śmietana 30%	150ml
przyprawy	garam masala i tandoori masala po łyżeczce
miód	łyżka
Kmin rzymski mielony Prymat	łyżeczka
Pieprz czarny- MŁYNEK	do smaku
cynamon	1/2 łyżeczki
goździki	3-4
masło	2-3 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojonego kurczaka w kostkę włożyć do miski, zalać jogurtem naturalnym, posiekanym czosnkiem, przyprawami oraz sokiem z cytryny. Przykryć np. folią spożywczą i włożyć do lodówki na minimum 4 godziny (a najlepiej na noc).

Zamarynowanego kurczaka smażyć na rumiano z obydwu stron.

Na drugiej patelni rozgrzać masło (albo ghee) dodać goździki, cynamon, chili, kmin rzymski oraz passatę pomidorową. Całość gotować ok. 10 minut, następnie dodać garam masalę, tandoori masalę, miód, usmażonego kurczaka oraz śmietanę 30%. Całość wymieszać i gotować jeszcze ok. 15 minut (doprawić dodatkowo pieprzem i ewentualnie solą).

Danie podawać z ryżem albo chlebkami naan. Dodatkowo można podać prażone orzechy nerkowca- też świetnie smakują! :)