

Butter chicken - murgh makhani



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

masło klarowane	80 g
jogurt naturalny	100 g
przecier pomidorowy	1 łyżka
udka z kurczaka	4 szt
woda	100 ml
śmietana 18 proc	75 ml

PRZYPRAWY

imbir starty	1 łyżeczka
Przyprawa garam masala orientalna Prymat	1 łyżeczka
kolendra Prymat do smaku	1 łyżeczka
chili Prymat	1 łyżeczka
kminek Prymat	0,5 łyżeczki
czosnek ząbki	1 szt
sól do smaku	1 szczypta
kardamon	2 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

Na dużej patelni rozgrzewamy masło. dodajemy posiekaną cebulę i smażymy na złoto.

Świeżo starty imbir miażdżymy, dodajemy garam masalę, mieloną kolendrę, chili , kminek , posiekany czosnek , sól , kardamon orz pieprz i dokładnie mieszamy.

Wlewamy jogurt i koncentrat pomidorowy.

Wkładamy kurczaka i dokładnie obtaczamy.

Całość dodajemy do smażonej cebulki i na bardzo wolnym ogniu przesmażamy ok. 5-7 minut cały czas mieszając.

Wlewamy wodę, dodajemy listki laurowe i dusimy pod przykryciem ok. 30 minut mieszając od czasu do czasu.

Pod koniec dolewamy śmietankę , zagotowujemy.

Podajemy gorące np. z ugotowanym na sypko ryżem basmati.

Smacznego!