

Doradca Smaku X: Butter chicken z chlebkami naan, odc. 13



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Marynata:

olej rzepakowy	50 mililitrów
jogurt grecki	3 łyżki
sok z limonki	1/2 sztuki
kurczak	4 udka

Sos:

cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
olej	50 mililitrów
orzechy nerkowca	100 gramów
masło	1/2 kostki
pomidory pelati	400 gramów
kwaśna śmietana	200 gramów
kmin rzymski	30 gramów
kolendra	1 pęczek

Dodatki:

chleb naan	4-5 sztuk
-------------------	-----------

Do smaku:

papryka ostra mielona

laska cynamonu

kilka sztuk

przyprawa curry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wlewamy olej rzepakowy, dodajemy jogurt naturalny grecki i wyciskamy sok z limonki, doprawiamy ostrą papryką. Kurczaka kroimy na mniejsze kawałki. Mięso wrzucamy do jogurtowej marynaty i dokładnie mieszamy (tak, aby marynata przykryła każdy kawałek). Pozostawiamy w marynacie (na minimum 15 minut). Zamarynowane kawałki kurczaka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Danie wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 °C na 20 minut.

Sos:

Cebulę kroimy w kostkę, czosnek kroimy w plastry. Do garnka wlewamy olej, dodajemy cebulę, czosnek i smażyemy. Dodajemy orzechy nerkowca. Całość podsmażamy mieszając. Dodajemy masło, mieszamy i dalej podsmażamy. Dodajemy pomidory pelati, 2 laski cynamonu i mieszamy, dodajemy śmietanę, doprawiamy curry i całość znów mieszamy.

Po upływie czasu, wyciągamy kurczaka z piekarnika i dodajemy do sosu. Całość dokładnie mieszamy i gotujemy na małym ogniu, doprawiamy kminem rzymskim, mieszamy. Danie wykładamy na talerz, każdą porcję posypujemy posiekaną świeżą kolendrą. Podajemy z chlebkami naan.