

## Grillowany kurczak curry z raitą i naan



### MIENTA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>piersi z kurczaka</b>	2 szt
<b>marynata</b>	
<b>papryczka chilli</b>	0,5 szt
<b>mleczko kokosowe</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	1 łyżka
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>raita z ogórka</b>	
<b>jogurt naturalny</b>	500 g
<b>ogórek</b>	1 szt
<b>Kmin rzymski mielony Prymat</b>	0,5 łyżeczka
<b>cukier</b>	0,5 łyżeczka
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Dodatki:</b>	
<b>pomidorki koktajlowe</b>	10 szt
<b>żółta papryka</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>chleb naan</b>	2 szt
<b>pasta curry</b>	1 żółta

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na początek przygotowujemy raitę.

Obranego ogórka ścieramy na dużych oczkach.

Wyciskamy z niego wodę i dodajemy do jogurtu.

Na suchej patelni przez minutę prażymy nasiona kminu po czym wraz z cukrem dodajemy do jogurtu (ja kmin po uprażeniu zmieliłam w moździerzu).

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i wkładamy do lodówki, najlepiej na kilka godzin.

Przygotowujemy marynatę do kurczaka.

Cebulę kroimy na małą kosteczkę i podsmażamy na łyżce oleju.

Dodajemy do niej drobno posiekaną papryczkę chilli a następnie pastę curry.

Mieszamy aż się rozpuści i dodajemy wodę i mleczko kokosowe.

Na małym ogniu chwilę gotujemy po czym odstawiamy do przestudzenia.

Kurczaka kroimy w kosteczkę a następnie wkładamy do marynaty.

Odstawiamy na co najmniej godzinę.

Grillowanie.

Zamarynowanego kurczaka nabijamy na patyczki do szaszłyków aby łatwiej było je przekręcać na grillu.

To samo robimy z pomidorkami oraz pokrojoną papryką.

Mięso i warzywa układamy na tacce do grillowania i kładziemy na rozgrzanym ruszcie.

Grillujemy około 25 minut od czasu do czasu przekręcając.

Gdy mięso i dodatki będą gotowe na ruszcie układamy chlebki naan.

Grillujemy je po ok. pół minuty z każdej strony.

Mięso i warzywa zdejmujemy z patyczków i podajemy z podpieczonymi chlebkami i raitą z ogórka.

Smacznego :)