

Festiwal kurczaka tikka masala



Autor: CHEFwszystkichCHEFow
Przepisów: 15 Ocena: 111



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- 1 duży jogurt naturalny (gęsty)
- 2 kg piersi z kurczaka
- 3 ząbki czosnku
- świeży imbir
- 1 ziarno czarnego kardamonu lub łyżeczka zielonego kardamonu
- 1 łyżka nasion kolendry/nasiona kminku rzymskiego/garam masala/ostre chili w proszku/czarny pieprz/kurkuma/nasion kozieratki/goź

Sposób przygotowania:

1. Zemlej przyprawy – ja używam młynka do kawy :) wymieszaj z jogurtem. Zetrzyj na drobnej tarce czosnek i imbir. Wymieszaj wszystko.



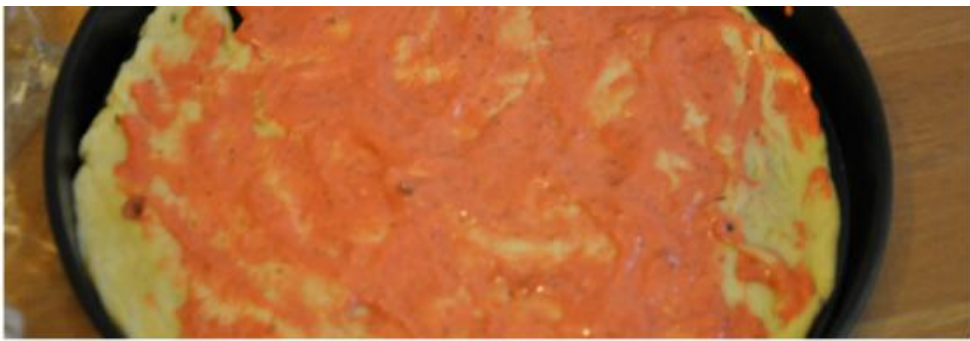
2. Pokrój kurczaka w grubą kostkę i zamarynuj go min. 2 h, a najlepiej zostaw na noc.



- 3 Kurczak będzie jeszcze bardziej delikatny jeśli nadziejiesz go na szaszłyki i upieczesz, aby nie dotykały żadnej powierzchni. Wtedy mięso upiecze się równo, a nie ugotuje we własnych sokach. Ja używam naczynia żaroodpornego do przytrzymania końcówek szaszłyków. Przed włożeniem do piekarnika posól szaszłyki – tutaj zapewne zadasz mi pytanie dlaczego teraz??? Sól wyciąga wodę i wysusza, a to ostatnia rzecz jaką chcemy osiągnąć kiedy chcemy mieć wilgotne i delikatne mięso!



- 4 3. Rozgrzej piekarnik do 200C. Jeśli marynowaliście kurczaka przez kilka godzin wtedy piecz 18-20 min, lecz jeśli przez noc to potrwa to 15-16 min. Po tym czasie sprawdź mięso, czy nie jest różowe i wyjmij. Każdy piekarnik może się zachowywać różnie, więc najlepszą metodą jest sprawdzanie.



Twoje notatki do przepisu: