

Kurczak Tikka Masala

Autor: **smaker**Przepisów: **405** Ocena: **3828**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 250 g piersi z kurczaka
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyka imbiru
- 1 łyżka garam masala
- 1 łyżeczka ziaren kolendry
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- 125 ml jogurtu naturalnego
- 0,5 łyżeczki soli
- 3 łyżki masła
- 1 cebula
- 100 ml passaty
- 4 ziarna kardamonu
- 1 łyżeczka chili
- 1 puszka pomidorów
- 125 ml śmietanki kremówki
- 2 łyżki kolendry

Sposób przygotowania:

- 1 Wymieszać jogurt z przyprawami: garam masala, chili, kolendrą, solą i pieprzem. Marynatę jogurtową wymieszać z kurczakiem, odstawić na godzinę.
- 2 Na patelni rozpuścić masło, dodać kmin rzymski, smażyć aż zaczną pachnieć, dodać pokrojoną cebulę, czosnek i imbir, smażyć aż warzywa lekko zmiękną, dodać pasatę pomidorową, przyprawić kolendrą i kardamonem, dodać śmietankę kremówkę, wymieszać i gotować 5 minut aż sos lekko zgęstnieje.
- 3 Kawałki kurczaka wyciągnąć z marynaty i ułożyć w naczyniu żaroodpornym, piec w 180 stopniach Celsjusza 20-25 minut. Następnie wymieszać z sosem i posypać kolendrą.
- 4 Podawać na ciepło z ryżem jaśminowym.

Twoje notatki do przepisu: