

Kurczak Tikka Masala

Składniki:

- * 700 g filetów z piersi kurczaka - pokrojonych na 3 cm kawałki
- * 400 g ryżu basmati
- * 50 g oleju
- * 2 łyżki papryki słodkiej, mielonej
- * 1 ½ łyżeczki przyprawy tandoori
- * 4 łyżeczki soli
- * 1 łyżeczka cynamonu, mielonego
- * ¼ łyżeczki nasion kardamonu
- * ½ łyżeczki kurkumy, mielonej
- * 1 ½ łyżeczki gorczycy
- * 1 łyżeczka przyprawy garam masala
- * 1 łyżeczka papryki słodkiej, mielonej
- * 100 g soku z cytryny, świeżo wyciśniętego
- * 1000 g wody
- * 200 g jogurtu naturalnego
- * 250 g śmietany, 18% tłuszczu
- * 100 g orzechów nerkowca
- * 1 łyżka migdałów, blanszowanych
- * 1 łyżeczka brązowego cukru
- * 4 łyżki kolendry, świeżej
- * 1 - 2 zielone papryczki chili, świeże - w całości
- * 120 g cebuli - przekrojonej na pół
- * 2 ząbki czosnku
- * 300 g pomidorów - bez gniazd nasiennych, pokrojonych na kawałki
- * kolendra, świeża - posiekana, do dekoracji



Sposób wykonania:

Kurczaka oczyścić z błonek i pokroić w 3cm kawałki. Dokładnie wymieszać paprykę, przyprawę tandoori, sok z cytryny, kolendrę, jogurt i sól. Połączyć z kurczakiem i odstawić na 2 h do lodówki. Zamarynowanego kurczaka przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec 35 min w temp. 200 st. Celsjusza. W tym czasie ugotować ryż wg instrukcji na opakowaniu. Przełożyć do innego naczynia i przykryć folią aluminiową. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić gorczycę, orzechy i kurkumę i podsmażyć ok. 5-7min. Dodać sok z cytryny i połączyć z ryżem. Odstawić w ciepłe miejsce. Poszatkować czosnek i cebulkę, rozgrzać olej i poddusić razem z kardamonem. Z kurczaka usunąć nadmiar płynu. Zmiksować pomidory, cynamon i przyprawę garam masala, sok z cytryny, śmietanę i cukier. Powstałym sosem polać kurczaka. Podawać z ryżem cytrynowym.