

KURCZAK ZAGRODOWY BUTTER CHICKEN

1,35 h

Lista składników:

1 opakowanie mięsa z nogi Kurczaka Zagrodowego,
sok z 1 limonki,
1 łyżeczka sproszkowanego chili,
1 łyżeczka soli,
1 łyżeczka przyprawy garam masala,
150 gramów jogurtu naturalnego,
2 łyżki oleju,
2 średnie cebule,
3 ząbki czosnku,
2 cm kawałek imbiru,
4 goździki,
1/2 łyżeczki sproszkowanego kardamonu,
1/2 łyżeczki sproszkowanego cynamonu,
3 liście laurowe,
1/2 łyżeczki pieprzu,
3 łyżki masła,
1 garść migdałów,
1 puszka pomidorów,
1 garść liści świeżej kolendry.



Mięso z nogi Kurczaka Zagrodowego kroimy na niewielkie kawałki. Do miski wyciskamy sok z limonki, wsypujemy sól oraz chili, dodajemy pokrojone mięso, jogurt i przyprawę garam masala. Marynujemy przynajmniej przez godzinę w lodówce.

Cebulę drobno kroimy. Rozgrzewamy olej, podsmażamy na lekko złoty kolor cebulę, dodajemy starty czosnek i imbir, goździki oraz kardamon i smażymy razem przez chwilę.

Wrzucamy kawałki mięsa wraz z marynatą, mieszając smażymy, aż mięso zmieni kolor, dodajemy mielone migdały, cynamon, liście laurowe, pieprz, masło oraz pomidory.

Dusimy całość przez około 20 minut pod przykryciem. Podajemy z ryżem lub chlebkami naan, posypane liśćmi kolendry.

#zagrodowy #kurczakzagrodowy #mięsoznogi #butterchicken #kurczak maślany #kurczak #kuchniachinduska #indie #klasyk #kuchniaazjatycka #curry #obiad #lunch #smacznego #jedzenie #gotowanie #przepis #smacznie #pysznie #pychota #jedzonko #pycha #mniam #domowo #domowejedzenie #gotujemy #food