

Kurczak tikka masala



Autor: **Kermeet**

Przepisów: **51** Ocena: **1140**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Podwójna duża pierś z kurczaka, 2 szt
- średnia cebula, 2 szt
- imbir, 2 łyżeczki
- zmiądzony ząbek czosnku, 3 szt
- kmin rzymski, 1 łyżeczka
- kolendra w ziarnach, 1 łyżeczka
- kurkuma, 1/2 łyżeczki
- świeżo zmielony pieprz, 1 łyżeczka
- chilli w proszku, 1 łyżeczka
- garam masala, 1 łyżeczka
- Średni pomidor, 3 szt
- ketchupu, 1 łyżka
- przecier pomidorowy, 1 słoik
- cukier, 1 łyżka
- jogurt naturalny, 400 ml
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie przyprawy suche utłuc w moździerzu. Cebulę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć z przyprawami, dodać pomidory i gotować aż całkiem zmiękną, Do pomidorów dodać pokrojone w kostkę pierś z kurczaka, ketchup, przecier pomidorowy, jogurt i cukier, gotować wszystko razem jeszcze 15 min. Ewentualnie jeszcze dosolić. Bardzo dobrze smakuje z ryżem z warzywami.

Twoje notatki do przepisu: