

Pikantny kurczak z sosem miętowym



Autor: **leopard28**
Przepisów: **131** Ocena: **2505**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- kurkuma mielona, 1 łyżeczka
- kmin zmielony, 1 łyżeczka
- czosnek (zmiążdżony), 2 ząbki
- garam masala, 1 łyżeczka
- czerwona papryczka chili, bez pestek, pokrojona w plasterki, 1/2
- cukier, 2 łyżeczki
- cynamon zmielony, 1/4 łyżeczki
- imbir świeży starty, 1 łyżka
- olej z orzeszków ziemnych, 2 łyżki
- słodka papryka, 2 łyżeczki
- sól, do smaku
- piersi z kurczaka pokrojona w paski, 800 g
- jogurt naturalny, 3/4 szklanki
- świeże liście mięty, 1/2 szklanki
- groszek rozmrożony, 2 szklanki
- ryż, według uznania

Sposób przygotowania:

- 1 W misce wymieszać kmin, kurkumę, garam masala, czosnek, papryczkę chili, pieprz, cukier, imbir, cynamon, łyżkę oleju z orzeszków ziemnych, łyżeczkę papryki i sól do smaku. Włożyć kurczaka i dokładnie obtoczyć przyprawami. Odstawić najlepiej na noc do lodówki.
- 2 Z mięty i jogurtu przygotować sos. Składniki zmiksować aby masa miała gładką konsystencję. Do momentu podania sos przetrzymać w lodówce.
- 3 Na dużej patelni na pozostałej ilości oleju z orzeszków ziemnych z łyżeczką papryki usmażyć kurczaka porcjami. Tak aby mięso miało kolor złocisty z obu stron. Po usmażeniu ostatniej porcji na patelnię wrzucić groszek i smażyć, aż będzie gorący.
- 4 Kurczaka podawać z ryżem i groszkiem. Na mięso połączyć wcześniej przygotowany sos. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: