



JERNEJ KITCHEN

PIŠČANČJA TIKKA MASALA

Piščančja Tikka Masala je kremasta, polna začimb in arom, pripravljena v samo 30 minutah. Enostaven recept za vse dni v tednu.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

PIŠČANČJA TIKKA MASALA

1/2 piščančjih prsi, brez kosti in kože, približno 250g

1 čajna žlička mletega ingverja
Kotányi

1/4 žličke mletega cimeta Kotányi

1 čajna žlička mlete kurkume Kotányi

1/2 žličke garam masala Kotányi

1/2 žličke mlete paprike Kotányi

1 čajna žlička olivnega olja

1 žlica čvrstega jogurta

1 žlica masla

1/2 čebule, drobno sesekljan

1 strok česna, sesekljan

1/2 čilija

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata

200 g vloženeh sesekljanih paradižnikov

120 ml sladke smetane

PIŠČANCA MARINIRAMO

Piščančja prsa narezana na manjše kocke in damo v skledo. Dodamo ingver, cimet, kurkumo, garam masalo, papriko v prahu. Začinimo s soljo in poprom ter pokapljamo z olivnim oljem. Dodamo čvrsti jogurt in dobro premešamo, da se sestavine povežejo.

NASVET

Piščančje meso lahko mariniramo tudi en dan vnaprej. Skledo pokrijemo z živilsko folijo in shranimo v hladilniku. Trideset minut pred kuhanjem postavimo na sobno temperaturo.

SKUHAMO TIKKA MASALO

Ponev z maslom pristavimo na zmeren ogenj. Ko se maslo stopi, dodamo sesekljano čebulo, sesekljan česen in na rezine narezan čili. Kuhamo 5 minut. Dodamo piščanca z marinado ter paradižnikov koncentrat in ob občasnem mešanju kuhamo še 5 minut. Dodamo vložene sesekljane paradižnike, pokrijemo v pokrovko in kuhamo 15 minut.

DOKONČAMO IN POSTREŽEMO

K piščančji omaki dodamo sladko smetano, premešamo in kuhamo še 5 minut pri šibkem ognju. Slastno piščančjo tikka masalo postrežemo z [domačim kruhkom pečenim v ponvi](#) in basmati rižem. Poljubno posujemo s sesekljanim peteršiljem in postrežemo.

TOOLS AND EQUIPEMENT Sponsored

skleda
ponev