



JERNEJ KITCHEN

MASLENI PIŠČANČJI CURRY

Maslени piščančji curry je čudovita indijska glavna jed, ki je polnega okusa. Piščanca najprej mariniramo, nato pa to kosilo postrežemo z rižem ali kruhki.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

MARINADA

1 kos 5cm ingverja, narezanega na večje kose

3 stroki česna

1 žlica garam masale

1 žlica paprike v prahu

1 čajna žlička kurkume

1 vejica svežega koriandra

150 g tekočega jogurta

PIŠČANEC

500 g piščančjih prsi

2 žlici masla

200 g pasiranih paradižnikov (pasate)

180 g sladke smetane

ZA POSTREŽBO

1 čajna žlička limoninega soka

1 vejica svežega koriandra

Kuhan basmati riž

MARINADA

V blenderju ali sekljalniku premešamo vse sestavine za marinado: svež ingver, česen, garam masalo, papriko v prahu, kurkumo, svež koriander, tekoči jogurt. Začinimo s soljo in poprom.

MARINADA

Piščančja prsa narežemo na manjše kocke in damo v skledo. Premešamo z marinado in postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut, ali čez noč.

PIŠČANEC

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj in dodamo maslo. Ko se maslo stopi, dodamo piščančje meso. Pražimo 4 - 6 minut, da postane rahlo zapečeno. Dodamo paradižnikovo passato in sladko smetano. Ponev pokrijemo s pokrovom in pri šibkem ognju kuhamo 20 - 25 minut.

POSTREŽEMO

Poljubno postrežemo s sveže iztisnjenim limoninim sokom, koriandrom in basmati sirom.

TOOLS AND EQUIPEMENT

blender ali sekljalnik

skleda

večja ponev s pokrovom