



JERNEJ KITCHEN

PIŠČANČJA KORMA

Vsekakor ena izmed ljubši jedi, s katero boste očarali prav vsakega gurmana. Kremasto, rahlo pekoče in neverjetno polnega okusa.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT

MEŠANICA ZAČIMB ZA PIŠČANČJO KORMO

- 2 žlički mlete kurkume
- ščepec kajanskega popra
- 1 čajna žlička koriandrovih semen
- 1 čajna žlička sladke paprike v prahu
- 1/2 žličke mletega ingverja
- 1 čajna žlička kumine
- 2 žličke garam masale
- 3 stroki česna
- 1 zelen čili, nepekoč
- 1 sveži ingver (približno 2 cm)
- 1 limona, bio
- 2 žlici sezamovega olja (ali katerega drugega)
- 1 žlica mletih mandljev
- 1 žlica kokosove moke
- 1 šop svežega koriandra (poljubno)

PIŠČANČJA KORMA

- 2 večji čebuli
- sveži ingver (približno 1 cm)
- 1/2 zelenega čilija, brez semen

PREPAŽIMO ZAČIMBE

Na kuhalnik pristavimo ponev. Vanjo damo kurkumo, kajenski poper, koriander, mleto papriko, mlet ingver, kumino ter garam masalo. Začimbe segrejemo, občasno rahlo premešamo in rahlo pražimo 2 minuti, tako da začimbe lepo zadišijo.

NAREDIMO PASTO - MEŠANICA ZAČIMB ZA PIŠČANČJO KORMO

Česen olupimo in narežemo na manjše rezine. Čili umijemo, osušimo in narežemo na manjše rezine. Prav tako olupimo ingver in ga narežemo na manjše rezine. Vse sestavine damo v možnar / blender. Dodamo nastrgane lupince ene limone, ščepec soli, sezamovo olje ter sok ene limone. Vse skupaj dobro pretlačimo, tako da dobimo pasto. Dodamo prepražene začimbe, mandlje v prahu in kokosovo moko, poljubno tudi svež koriander. Dobro pretlačimo.

PIŠČANČJA KORMA

Čebuli olupimo in ju na grobo sesekljamo. Olupimo dva stroka česna in ju sesekljamo. Čili umijemo, osušimo in sesekljamo (odstranimo pecelj in semena). Olupimo in sesekljamo tudi ingver. Na kuhalnik pristavimo večjo, globoko ponev in dodamo kokosovo maslo. Dodamo čebulo, česen, čili in ingver. Med občasnim mešanjem na nizkem ognju pražimo 15 minut.

PIŠČANČJA MARINADA

Medtem piščančja stegna narežemo na manjše kocke, velike približno 1cm. Damo jih v večjo skledo, rahlo solimo in popramo, dodamo žličko kurkume, dve žlici jogurta in eno žlico sezamovega olja. Dobro premešamo.

PIŠČANČJA KORMA

K praženi mešanici čebule, česna, ingverja in čilija dodamo pripravljeno mešanico začimb za piščančjo kormo. Dobro

2 stroka česna
1 žlica kokosovega masla
800 g piščančjih stegen, brez kože in kosti
150 g kokosovega mleka

PIŠČANČJA MARINADA

1 čajna žlička mlete kurkume

2 žlici jogurta

1 žlica sezamovega olja (ali katerega drugega)

premešamo in pražimo 5 minut na nizkem ognju. Dodamo koščke piščanca, povišamo temperaturo na kuhalniku in rahlo pražimo 5 minut. Dodamo kokosovo mleko in 200 ml vrele vode. Ponev pokrijemo, znižamo temperaturo in piščančjo kormo na nizki temperaturi kuhamo 25 - 30 minut.

POSTREŽEMO

Piščančjo kormo po okusu posolimo in postrežemo z basmati rižem, čvrstim jogurtom in koriandrovimi listki.

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev
možnar / blender
večja ponev s pokrovom
kuhinjski nož
rezalna deska
strgalo
večja skleda