



JERNEJ KITCHEN

PIŠČANČJI BIRYANI (PIŠČANČJI CURRY Z RIŽEM)

Piščančji Biryani je bogata Indijska jed, pripravljena z mariniranim piščancem, puhastim rižem, žafranom, začimbami. Aromatična in slastna.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	55	MINUT
ČAS SKUPAJ:	85	MINUT

PIŠČANEC

800 g piščančjih stegen

4 žlice polnomastnega jogurta

1 žlica olivnega olja

začimbe: 1/2 čajne žličke kurkume,
1/2 čajne žličke mletega ingverja, 1
čajna žlička kajenskega popra

2 stroka česna

1/2 čajne žličke svežega ingverja

ŽAFRANOVA VODA

4 žlice vode

1/2 čajne žličke žafrana

BIRYANI

2 žlici masla

1 žlica olivnega olja

1 čajna žlička garam masale

začimbe: 1/2 čajne žličke
koriandrovih semen, 1/2 tsp kumine,
3 klinčki, 1/4 cimetove palčke

1 čebula

1 žlica rozin

2 suhi figi

PIŠČANCA MARINIRAMO

Piščančja stegna damo v skledo. Dodamo olivno olje, jogurt, sol, poper, kurkumo, mleti ingver, kajenski poper. Česen in svež ingver v terilniku stremo v pasto in dodamo k piščancu. Dobro premešamo in postavimo na stran za 15 - 20 minut ali še bolje, čez noč v hladilnik.

NASVET

V kolikor bo meso čez noč v marinadi, bo meso bolj mehko in bolj okusno.

ŽAFRANOVA VODA IN RIŽ

V manjši skodelici premešamo mlačno vodo in žafran. Postavimo na stran. Basmati riž dobro umijemo pod tekočo vodo. Odcejen riž damo v večjo skledo in prelijemo s hladno vodo, da je ta popolnoma prekrit z vodo.

AROMATIČEN PIŠČANEC

Čebulo grobo sesekljam. Ponev postavimo na zmeren ogenj. Dodamo maslo, olivno olje in začimbe. Počakamo, da začimbe lepo zadišijo. Dodamo čebulo, rozine in sesekljane fige. Pražimo 5 minut, da se čebula rahlo razpusti. Medtem piščančje meso odstranimo iz marinade, marinado pa prihranimo. Piščančja stegna dodamo v ponev k čebuli in začimbam, ter jih dobro prepražimo z vseh strani, približno 5 minut. Dodamo marinado, vložene sesekljane paradižnike in zalijemo s 300 ml vode. Dobro premešamo, pokrijemo s pokrovko in kuhamo 30 - 35 minut pri rahlem vretju, redno premešamo.

NASVET

V kolikor bi nam tekočina pri dušenju popolnoma povrela,

230 g vloženi seseklanih
paradižnikov (passata)

300 ml vode

RIŽ

400 g basmati riža

1000 ml vode

1 čajna žlička masla

začimbe: 1 kardamom, 1/4 cimetove
palčke, 4 klinčki, 1/4 janeževe
zvezde, 1/2 čajne žličke koriandrovih
semen, 1 žlička soli

POSTREŽEMO Z (POLJUBNO)

svež koriander (ali peteršilj)

polnomasten jogurt

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

terilnik

lonc s pokrovko

lonc za riž

dodamo zajemalko vode. Po 30 minutah moramo imeti gosto, a
še vedno rahlo tekočo omako.

SKUHAMO RIŽ

Lonc z enim litrom vode pristavimo na ogenj. Dodamo sol,
maslo in začimbe. Pustimo, da mešanica zavre, nato dodamo
odcejen riž. Kuhamo 7 - 8 minut, da je riž skoraj kuhan, vendar
na sredini še vedno čvrst. Riž odcedimo in v cedilu postavimo
na stran, da para rahlo izpari.

NASVET

[Kuhanega riža ne spiramo s hladno vodo.](#)

PIŠČANČJI BIRYANI

Riž enakomerno razporedimo po vrhu, tako da popolnoma
prekriva piščančje meso. Prelijemo z žafranovo vodo in
pokrijemo s pokrovko. Pri šibkem ognju kuhamo še 8 - 10
minut, da se riž popolnoma skuha.

NASVET

[Pazimo da kuhamo pri šibkem ognju, saj se lahko drugače jed
na dnu prismo.](#)

POSTREŽEMO

Piščančji Biryani razdelimo med šest krožnikov in postrežemo s
polnomastnim jogurtom, sesekljanim koriandrom (ali
peteršiljem) in ocvrto čebulo (poljubno). Dober tek.