

Kurczak po kaszmirsku

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1445 razy.

Kuchnia indyjska

Przepis oryginalny

1 duży kurczak bez skóry, podzielony na 12
1 szklanka jogurtu lub gęstej śmietany ;
5 roztartych ząbków czosnku
3 cebule
1/2 łyżeczki soli
1 łyżeczka ostrej papryki w proszku
1 łyżeczka utartego korzenia imbiru
6 łyżeczek sklarowanego masła ghee
2 łyżki posiekanych listków kolendry lub zielonej pietruszki
2 łyżki posiekanej mięty
1 łyżka kurkumy (eurcuma domestica)
2 łyżeczki cumin (cummin cyminum)
2 łyżeczki podgrzanej gorczycy
1 łyżka zmielonego maku
2 zmielone kardamony
1 zmielony listek laurowy
1 łyżeczka świeżo zmielonego pieprzu.

1. Z jogurtu, czosnku, 1 cebuli drobno posiekanej, soli, papryki i utartego imbiru przygotować marynatę.
 2. Każdy kawałek kurczaka naciąć w 2-3 miejscach, zalać jogurtem z przyprawami, odstawić na 1-2 godz.
 3. Drugą cebulę pokrajać w cienkie plasterki, smażyć w rondlu na rozgrzanym maśle (2 łyżki), aż się zrumieni, przełożyć łyżką cedzakową na talerzyk.
 4. Do rondla w którym smażyła się cebula, włożyć łyżkę masła i stale mieszając; smażyć kolendrę lub zieloną pietruszkę i mięte przez 5 min. dodać kurkumę, cumin, gorczycę, trzecią cebulę drobno posiekaną i mak; smażyć na bardzo małym ogniu przez 2 min., przełożyć na talerzyk.
 5. Włożyć kawałki kurczaka do rondla razem z marynatą i dusić przez 10 min., dodać smażone przyprawy i dalej dusić na małym ogniu przez 20 min.
 6. Dodać kardamon, listek laurowy i pieprz, wymieszać, dusić pod przykryciem przez 25 min. (w razie potrzeby podać 2-3 łyżkami wody).
 7. Wyłożyć kurczaka na gorący półmisek, dodać smażoną cebulę. .
 8. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub CHAPPATI i z RATIAŁ
- Proporcje dla 4-6 osób

Przepis w naszej kuchni

1 kurczak podzielony na części
1 szklanka jogurtu lub zsiadłego mleka
2 roztarte ząbki czosnku
2 łyżki masła
1 duża drobno posiekana cebula
114 łyżeczki imbiru
1 goź dzik
1 łyżeczka soli

około 3 łyżeczek indyjskiej mikstury

1. Kawałki kurczaka wymieszać z jogurtem i połową czosnku, odstawić pod przykryciem w chłodne miejsce na noc, lub co najmniej na 2 godz.
 2. Do rondla z rozgrzanym masłem włożyć cebulę, imbir, goź dzik i sól, smażyć na małym ogniu przez 5 min., często mieszając.
 3. Do cebuli dodać indyjską miksturę, dobrze wymieszać, i smażyć na małym ogniu przez 3 min.
 4. Kurczaka włożyć do rondla z przyprawami, wlać marynatę i dusić pod przykryciem około godziny, aż będzie miękki. W razie potrzeby podać 1-2 łyżkami wody.
 5. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i z RAITAŁ
- Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

