
Pilaw z kurczakiem

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

Kuchnia indyjska

1/2 szklanki ryżu

2 łyżki masła

1 średnia cebula drobno posiekana

2 cm kawałek korzenia imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku (dowolnie)

2 roztarte ząbki czosnku

1/2 kurczaka pokrajanego w małe kawałki

1/4 łyżki chilli

1 łyżeczka zmielonej kolendry

1/2 szklanki jogurtu lub śmietany

1/2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki pieprzu

6 ziarenek kardamonu (dowolnie)

kawałek cynamonu

3 goź dziki

1/4 łyżki szafranu moczonego w 2 łyżkach gorącej wody przez 10 min. (dowolnie).

około 1 1/4 szklanki rosołu lub wody

Wypłukany ryż namoczyć i odstawić na godzinę. Cebulę smażyć na rozgrzanym maśle pod przykryciem, aż się lekko zrumieni, często mieszając. Dodać imbir i czosnek, smażyć przez 2 min. Włożyć kawałki kurczaka, smażyć na złoty kolor. Doprawić kurczaka pieprzem, chilli i kolendrą, smażyć przez minutę. Wlać jogurt, posolić i dusić na małym ogniu około 40 min., aż kurczak będzie miękki, a płyn wyparuje. Dodać kardamon, cynamon, goź dziki i ryż, smażyć na średnim ogniu przez 5 min., stale mieszając. Wlać tyle rosołu, aby przykrył ryż na 1,5 cm, dodać szafran z wodą. Zagotować, zmniejszyć płomień, gotować dalej pod przykryciem na bardzo małym ogniu przez 15-20 min., aż ryż będzie miękki. Wstawić rondel do nagrzanego piekarnika (150° C) na 15 min. Wyłożyć pilaw na gorący półmisek, przybrać ćwiartkami jaja na twardo i krążkami cebuli zrumienionej na oleju. Podawać z RAITĄ

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD