

---

# Kurcze korma

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2510 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

kurcze ok. 1,5 kg,

2 duze cebule,

4 zabki czosnku,

1 lyzeczka sproszkowanego imbiru,

1 lyzeczka garam masala,

100 g masla,

1,5 dl jogurtu,

1/2 lyzeczki mielonego kminku,

2 ziarna kardamonu,

1 lyzeczka chilli,

2 liscie laurowe,

sol do smaku.

1. Pokroic kurcze wraz z koscmi w niewielkie kawalji. Powinno ich byc 14 - 16.
2. Pokroic cienko cebule. Rozgniesc czosnek zmieszany z imbirem.
3. Podsmazyc w masle cebule na zloto.
4. Wrzucic czosnek z imbirem, podlac niewielka iloscia wody (ok. 1 dl). Dodac kawalki kurczaka, cebule, chilli, wlac jogurt, osolic.
5. Przykryc i dusic do miekkosci miesa.
6. Gdy kurcze jest juz miekkie, dodac liscie laurowe, kminek i rozgnieciony kardamon. Gotowac jeszcze 5 min.
7. Podawac z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 44.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)