
Kurcze tandoori

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2144 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. +1 doba

kurcze ok. 1,5 kg,

5 dl jogurtu,

2 duze cebule,

4 zabki czosnku,

50 g swiezego imbiru lub 1,5 lyzeczki sproszkowanego,

sok z 1 cytryny,

2 lyzki garam masala,

1 lyzeczka chilli,

1 lyzeczka papryki,

1/2 lyzeczka szafranu,

1,5 lezeczki soli.

1. Kurcze podzielic na cwiartki, zdjac skore. W kazdej cwiartce zrobic 2-3 naciecia glebokosci 1,5 cm. Natrzec sola.

2. Posiekac drobno cebule, czosnek i imbir, dodac pozostale przyprawy, dobrze

zmiksowac z jogurtem i sokiem z cytryny.

3. Ulozyc kurczaka w kamionce, zalac marynata i przechowac w lodowce 1 dobe.

4. Przelozyc cwiartki kurczaka wraz z marynata do zaroodpornego naczynia i wlozyc do dobrze nagrzanego piekarnika na 1 godz. 30 min.

5. Kurczaka wylozyc na polmisek, sos podawac osobno w sosjerce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 42.

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