

Tandori csirke egyszerűen

Hozzávalók: 1 csirke 8 felé vágva
3 dl joghurt
2 tk. fokhagymakrém
1 tk. gyömbérkrém
2 tk. paradicsompüré
3 tk. citromlé
1 indiai babérlevél
1 tk. kurkuma por
1 - 1 tk. őrölt kömény és chili paprika
1 e.k garam masala
késhegynyi fekete bors
2 tk. só
6-8 e.k ghi vagy vaj



Elkészítési mód:

A csirkedarabokat tálba tesszük. A joghurtba belekeverjük a fokhagyma krémet, a gyömbér krémet, a paradicsom pürét, a citromlét, a babérlevelet, az őrölt fűszereket és a sót. Legalább nyolc órát állni hagyjuk közben többször megforgatjuk. Tűzálló tálba tesszük és meglocsoljuk az olvasztott ghivel vagy vajjal. Lefedve 180c-fokos sütőben puhára pároljuk a húst, majd levesszük a fedőt, majd 200c-fokon megpirítjuk.

Javaslat: Indiai csatnival vagy görög gyros pitával tálaljuk!!!

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC