

CURRYS CSIRKE

Hozzávalók: 1 kg csirkehús (comb vagy mell, lehet szárny is)
3 chili paprika kimagozva és vékony karikára vágva
1 tk gyömbérkrém
2 tk fokhagyma krém
egy-egy tk őrölt kömény és koriander
6 szem fekete bors
3-4 ek. ghi vagy olvasztott vaj
1 ek. Garam masala
1 vöröshagyma finomra vágva
1 citrom leve



Elkészítési mód:

A chili paprikát a gyömbérrel, a fokhagymával, a köménnyel, a korianderrel a borssal, a kókuszreszelékkel és a sóval mozsárban péppé törjük. Egy magas falú serpenyőben felforrósítjuk a zsiradékot és arany sárgára pirítjuk a hagymát. Beletesszük a csirkedarabokat és körben megpirítjuk. Hozzáadjuk fűszeres pépet és kevergetve 2 percig sütjük. Rászórjuk a Garam masalat, meglocsoljuk a citrom levével és felöntjük 3 dl vízzel. Lassú tűzön kb. 50 percig pároljuk. Ha szükséges pótoljuk az elpárolgott vizet.

Thai jasmin vagy indiai Basmati rizzsel tálaljuk

Javaslat: Pirított Ázsiai tört maggyal még finomabb!!!

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC