

Pikantny Kurczak Madras

Klasyka smaku

 Czas na High: 3-4

 Czas na Low: 4-5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 łyżki oleju roślinnego
- 2 duże cebule, pokrojone w kostkę
- 4 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2 duże czerwone chilli drobno posiekane - dostosuj ilość do indywidualnego smaku
- 1 kawałek świeżego imbiru, drobno posiekanego
- 3 łyżeczki garam masala
- 2 łyżeczki pieprzu cayenne
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka kolendry mielonej
- 1 łyżka kurkumy
- 250 g koncentratu pomidorowego
- 200 g kurczaka
- 500 g passaty pomidorowej
- szklanka bulionu
- 4 piersi z kurczaka, pokrojone w kostkę
- 4 udka z kurczaka bez kości, pokrojone w kostkę
- ½ soku z cytryny
- posiekana kolendra
-



Wykonanie:

Rozgrzej odpowiednią patelnię lub misę wolnowaru Crock-Pot Saute na średnim ogniu, dodaj olej. Cebulę podsmaż ok. 5 minut aż do brązowania.

Zmniejsz temperaturę, dodaj czosnek, chili i imbir i gotuj przez następną minutę.

Dorzuć przyprawy i gotuj przez 2-3 minuty, mieszając regularnie, aby się nie przypaliły.

Jeśli używasz patelni, wlej jej zawartość do misy Crock-Pot. Dodaj koncentrat pomidorowy, bulion, passatę i kurczaka.

Dobrze wymieszaj, przykryj i gotuj na poziomie Low 4-5 godzin lub High przez 3-4 godziny.

Na koniec wlej sok z cytryny i wymieszaj.

Serwuj ze świeżo pokrojoną kolendrą i przyprawionym ryżem basmati.