




Butter Chicken

Przygotuj tę indyjską potrawę rano w wolnowarze, aby wrócić do domu i poczuć cudowny aromat ciepłych indyjskich przypraw...

 Czas na High: 4-6 H

 Czas na Low: 6-8H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 4 duże udka z kurczaka bez skóry i kości, pokrojone na kawałki wielkości kęsa
- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 3 ząbki czosnku, rozdrobnione
- 170g koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka stołowa pasty curry
- 2 łyżeczki curry w proszku
- 2 łyżeczki tandoori masala
- 1 łyżeczka garam masala
- 15 nasion zielonego kardamonu
- 400 g mleka kokosowego
- 1 szklanka niskotłuszczowego jogurtu naturalnego
- sól do smaku
-



Wykonanie:

Rozgrzej masło i olej roślinny na dużej patelni, na średnim ogniu. Wrzuć kurczaka, cebulę i czosnek. Podsmażaj i mieszaj, aż cebula zmięknie i stanie się przezroczysta, około 10 minut. Dodaj koncentrat pomidorowy, pastę curry, curry w proszku, tandoori masala i garam masala, aż nie pozostaną grudki koncentratu pomidorowego. Wlej mieszaninę do wolnowaru dodaj nasiona kardamonu, mleko kokosowe i jogurt. Dopraw solą. Gotuj na dużym ogniu HIGH przez 4 do 6 godzin lub na małym ogniu LOW przez 6 do 8 godzin, aż kurczak będzie miękki, a sos zredukuje się do pożądanej konsystencji. Usuń i wyrzuć nasiona kardamonu przed podaniem.