

Kuře tandoori (3)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:

Na marinádu:

2 lžičky semínek kardamonu

2 kelímky bílého jogurtu

100 ml mléka

1 lžička kari koření

kurkuma

0,5 lžičky skořice

Na šafránovou rýži:

100 ml olivového oleje

1 cibule

1 červená feferonka

300 g rýže ``Basmati``

500 ml kuřecího vývaru

špetka šafránu

1 koriandrová nať

Příloha: šafránová rýže

Postup

Postup přípravy: Kuře rozdělíme na kousky ale nevykostujeme. Nasekáme semena kardamonu a smícháme je v misce s pastou tandoori, mlékem a jogurtem, kari, kurkumou, skořicí solí a pepřem. Kuře touto marinádou polijeme a marinujeme minimálně 6 hodin. Po vyjmutí z marinády kousky kuřete potřeme olejem a pozvolna pečeme ve vyhřáté troubě nebo na grilu dozlatova. Marinádu prohřejeme v pánvičce a podáváme ji pak s porcemi kuřete a se šafránovou rýží. Příprava šafránové rýže: Na oleji orestujeme drobně nakrájenou cibulku s feferonkou a rýží, pak zalijeme vývarem, přidáme trochu šafránu, sůl a pepř. Povaříme, přiklopíme pokličkou a a dusíme asi 20 minut v troubě.