

# Chicken ticka masala

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

2 g masaly  
4 lžíce oleje  
smetana na zahuštění  
1 kg kuřecích prsou  
50 g zázvoru  
1 paprika  
5 lžic oleje  
2 cibule  
na omáčku::  
2 lžíce másla  
5 stroužků česneku  
6 stroužků česneku  
200 g bílého jogurtu  
2 lžíce soli  
2 lžíce soli  
1,5 kg rajčat  
2 lžíce masala  
100 g zázvoru  
chilli

## Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na kostky, zhotovíme marinádu z rozmačkaného česneku, zázvoru, oleje, soli, masaly, chilli, jogurtu a řádně rozmícháme. Do marinády vložíme kostky masa a promícháme. Maso se správně griluje ve speciální peci tandooru (horkovzdušná trouba - 20-30 minut).

Omáčka:

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme rozmixovaná rajčata, přisypeme nakrájenou papriku a drcený zázvor. Okořeníme a necháme povařit.

Kuřecí kostky vložíme do omáčky, přidáme utřený česnek a smetanu. Povaříme asi 30 minut. Zdobíme máslem.