

Kuře krále Prithvírádže

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g másla

0,5 lžičky mletého zázvoru

1 kuře

1 lžička mletého pepře

1 lžička chilli nebo pálivé papriky

6 stroužků česneku

1 lžička tlučeného kmínu

sůl

mléka

0,5 lžičky šafránu

0,5 lžičky skořice

0,5 lžičky tlučeného kardamonu

Postup

Očištěné kuře naporcujeme a kůži stáhneme. Česnek, sůl a všechno koření vyjma šafránu důkladně rozetřeme a kuře tím potřeme. Porce vložíme na rozpálené máslo, mírně podlijeme a necháme probublávat, až je maso téměř měkké. Šafrán rozšleháme v mléce a kuře jím naposledy podlijeme. Pak dusíme, až šťáva pěkně zhoustne

Poznámka

RH