



Kurczak maślany

4 porcje

1 godzina 15 minut

Składniki

- 400 g kurczaka, pokrojonego w kostkę wielkości kęsa
- 2 cm kawałek imbiru, obrany i starty
- 1 ząbek czosnku, obrany i starty
- 60 g jogurtu naturalnego
- 2 i 1/2 łyżeczki garam masala
- 1 łyżeczka chili w proszku
- 1 łyżeczka kurkumy
- Szczypta soli
- Pieprz do smaku
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- Sok z 1/2 limonki
- 25 g mączki migdałowej lub ziemniaczanej
- 1 średnia cebula obrana i pokrojona na ćwiartki
- 80 g masła
- 1/2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 mały liść laurowy
- 2 łyżki śmietany 18 %
- 1 i 1/2 świeżej, posiekanej kolendry (zachowaj trochę do dekoracji).

Przygotowanie

1

Przygotuj dużą miskę, dodaj 400 g kurczaka, imbir, czosnek, 60 g jogurtu, garam masala, chili w proszku, kurkumę, sól, pieprz, koncentrat pomidorowy, sok z limonki i mączkę migdałową. Dobrze wymieszaj, a następnie włóż do lodówki na co najmniej 20 minut.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Dodaj cebulę.

4

Posiekaj.

5

Dodaj 80 g masła i 1/2 łyżki oliwy z oliwek.



Wymieszaj.



Dodaj liść laurowy i mieszankę z kurczaka.



Duś.



Dodaj śmietanę i część kolendry.



Duś.



Udekoruj i gotowe do podania! Smacznego!
