Indické Biryani (kuřecí maso s rýží)

Časová náročnost: minut

Na marinování:

700 g	kuřecí maso (stehenní řízky nebo stehna)
150 g	bílý jogurt
2 lžíce	rajčatový protlak
3 lžíce	olej
1 lžička	mletá sladká paprika
1 ks	chilli papřička (nemusí být)
1 lžička	kurkuma
1 lžička	koření garam masala
2 stroužky	česnek
kousek (cca 4 cm)	zázvor
2 lžíce	sušená smažená cibulka
trošku	sůl

Na rýži:

2 hrnky	rýže (vyzkoušejte naši dlouhozrnnou rýži COOP Premium)
1 ks	badyán
5 ks	hřebíček
3 tobolky	kardamom
2 lžíce	sůl

Dále:

trochu	mléko
asi 10 nitek	sušený šafrán
asi 4 lžíce	sušená smažená cibulka
2 lžíce	přepuštěné máslo ghí



Postup přípravy

Nejprve se pustíme do marinování: Kuřecí maso nakrájíme na větší kousky. Ve větší misce si smícháme bílý jogurt, rajčatový protlak, olej, sladkou papriku, chilli (podle chuti), kurkumu, koření garam masala, prolisovaný česnek, jemně nastrouhaný zázvor, 2 lžíce smažené cibulky a sůl. Přidáme nakrájené kuřecí maso, přikryjeme a dáme do ledničky. Necháme marinovat několik hodin, ale klidně i přes noc.

Dále si připravíme rýži: Rýži vhodíme do horké vody spolu s badyánem, hřebíčkem, kardamomem a solí. Vaříme na silném ohni 5 minut do poloměkka a poté slijeme i s kořením do sítka. Nyní si ohřejeme trošku mléka a vhodíme do něj šafránové nitky. Do litinového (nebo jiného nepřipékavého) hrnce dáme (nasucho) marinované maso včetně marinády a za stálého míchání vaříme asi 7 minut. Na maso nasypeme 4 lžíce smažené sušené cibulky a přidáme předpřipravenou rýži s kořením. (Nemícháme, necháme ve vrstvách.) Přelijeme rozpuštěným přepuštěným máslem a mlékem s šafránem. Pod pokličkou dusíme asi 15 minut. Na závěr promícháme a můžeme servírovat.