Kuře vindaloo

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	kuřecí prsa
4 ks	zralé rajče
asi 5 cm	zázvor
4 stroužky	česnek
1 až 2 ks	chilli papričky
1/2 litru	hovězí vývar
4 lžíce	přepuštěné máslo (ghí)
3 ks	středně velká cibule
	třtinový cukr
	jablečný ocet



Koření

1 lžička	koriandr
2 lžička	hřebíček
1 lžička	kardamom
1 lžička	římský kmín
1 lžička	černý pepř
1 lžička	černé hořčičné semínko
2 lžička	kurkuma
2 lžička	mletá skořice

Postup přípravy

Kuřecí maso nakrájíme na malé kostičky a naložíme je na 2 hodiny do směsi koření (hřebíček, koriandr, kardamom, pepř, římský kmín, skořice). Na wok pánvi rozpustíme přepuštěné máslo, na kterém dozlatova osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku. Na osmaženou cibulku dáme černé hořčičné semínko, které zprudka osmažíme. Přidáme kuřecí maso a necháme ho zatáhnout. Poprášíme kurkumou. Poté přídáme

nadrobno nakrájený česnek, zázvor, na kostičky nakrájená rajčata a chilli papričky. Necháme opět zprudka osmažit a zalijeme hovězím vývarem. Zapřášíme cukrem a pokapeme jablečným octem. Podlijeme trochou vody a necháme dusit zhruba půl hodiny. Hotové kuřecí vindaloo dochutíme cukrem a octem a ozdobíme lístky čerstvého koriandru. Podáváme s rýží.

Poznámka: Náš ***recept na přepuštěné máslo neboli ghí*** *najdete ZDE*