Butter Chicken

Recepty



Budete potrebovať

kuracieho mäsa	400 g
väčšia cibuľa nakrájaná na kocky	1
plechovka rajčín	400 g
smotany na šľahanie	200 ml
maslo	1

smotanového jogurtu	100 g
strúčiky cesnaky	1 - 2
lyžička sladkej papriky	1
jedlá soľ	1
cukor	1

Príprava receptu

Mäso nakrájané na väčšie kocky zmiešajte s jogurtom, 2 lyžičkami koreniacej zmesi a nechajte aspoň 2 hodiny marinovať. V hrnci rozohrejte olej s lyžicou masla, pridajte mäso a krátko restujte. Mäso odložte bokom, do hrnca pridajte cibuľu, trochu oleja a nechajte zosklovatieť. Prisypte zvyšok korenín, papriku a po chvíli rajčiny a následne smotanu. Nechajte mierne prebublávať 20 minút, potom omáčku rozmixujte do hladka. Mäso vráťte do omáčky, dochuťte cukrom a soľou, pár minút povarte a vmiešajte 2 lyžice masla. Podávajte s ryžou.