



przepisy.pl

Kurczak Tandori na kaszotto orientalnym



50 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- fasolka szparagowa - 100 gramów
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1.5 sztuk
- Kaszotto orientalne Knorr** - 1 opakowanie
- olej rzepakowy do smażenia - 100 gramów
- podudzie z kurczaka - 1 kilogram
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- świeży imbir - 2 cm kawałek - 1 sztuka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- Przyprawa Garam Masala Knorr** - 2 łyżeczki
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 250 mililitrów
- mleko kokosowe - 100 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę, marchew, czosnek i imbir obierz. Jedną cebulę i marchew pokrój w kosteczkę, posiekaj natkę kolendry. Cytrynę otrzyj ze skóry i wyciśnij z niej sok.
2. W kielichu miksera połącz imbir, połówkę cebuli, czosnek, jogurt, koncentrat pomidorowy, przyprawę garam masala, słodką i ostrą paprykę, sok i skórkę z cytryny. Dodaj sól i cukier do smaku. Całość zmiksuj.
3. Z kurczaka usuń skórę i zanurz kawałki kurczaka w powstałej marynacie. Powinien się marynować co najmniej 12 godzin.
4. Po tym czasie upiecz go na grillu lub w piekarniku w 190°C przez 30 minut.
5. W garnku na rozgrzany oleju podsmaż cebulę i marchew, dodaj opakowanie kaszy pełnej smaku Knorr Orientalne, całość zalej 300ml wody, gotuj powoli pod przykryciem około 15 minut, aż kasza zrobi się miękka i wchłonie cały płyn.
6. Dodaj wtedy fasolkę szparagową, mleko kokosowe oraz kolendrę, całość dokładnie wymieszaj. Kaszotto przełóż do miski i podawaj z upieczonymi udkami kurczaka.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl