



Kurczak w sosie rogan josh

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso z kurczaka - 1 kilogram
- cebula - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 200 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr**
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr**
- świeży imbir 6 cm - 1 sztuka
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 2 łyżeczki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 2 łyżeczki
- ziarna kolendry - 2 łyżeczki
- mielony kardamon - 2 łyżeczki
- Goździki z Indonezji Knorr** - 4 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- laska cynamonu - 1 sztuka
- nitki szafranu - 4 sztuki
- garam masala - 0.5 łyżeczek
- woda - 350 mililitrów
- olej - 5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj w dużej misce starty imbir, kmin rzymski, chili, paprykę i kolendrę oraz przyprawy w mini kostkach Knorr. Pokrój mięso z kurczaka w kostkę, dodaj do przypraw i dokładnie wymieszaj. Zostaw pod przykryciem na co najmniej 2 godziny.
2. Posiekaj cebulę. Rozgrzej olej na patelni, dodaj cebulę i smaż, aż uzyska złoty odcień.
3. Przełóż cebulę do miseczki, a na patelnię włóż kardamon, goździki, liście laurowe i cynamon. Smaż przez minutę.
4. Dodaj mięso i cebulę, dokładnie wymieszaj i smaż przez 2 minuty. Następnie zmniejsz ogień i smaż 15 minut pod przykryciem, czasem mieszając.
5. Wlej 350 mililitrów wody i gotuj, aż większość jej wyparuje. Dodaj jogurt i szafran namoczony w dwóch łyżkach mleka i wymieszaj. Podawaj z ryżem, posypane garam masalą.

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