



przepisy.pl

Kurczak z orzechami nerkowca i ryżem Pilau



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- pokruszone orzechy nerkowca - 50 gramów
- przyprawa garam masala - 2 łyżeczki
- czosnek - 1 łyżeczka
- chilli w proszku - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- kurkuma - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 łyżeczka
- jogurt naturalny - 1 łyżka
- olej sezamowy - 2 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- rodzynki Sułtańskie - 1 łyżka
- filet z kurczaka - 450 gramów
- pieczarki - 250 gramów
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę kroimy na cztery części, wkładamy do malaksera lub blendera i miksujemy minutę. Dodajemy przecier pomidorowy, nerkowce, garam masala, czosnek, chilli, sok z cytryny, kurkumę, sól i jogurt. Ponownie miksujemy 2 minuty.
2. W dużym rondlu rozgrzewamy olej. Przykręcamy płomień do połowy i przelewamy pastę z malaksera. Smażymy 2 minuty.
3. Kiedy masa będzie lekko podsmażona, dodajemy do niej połowę posiekanej pietruszki, rodzynki oraz kawałki mięsa i podrumieniamy minutę. Dodajemy grzyby, wlewamy wodę i doprowadzamy do wrzenia.
4. Przykrywamy i gotujemy 10 minut na wolnym ogniu. Sprawdzamy czy kurczak jest miękki a sos odpowiednio gęsty. W razie potrzeby smażymy jeszcze chwilę i przekładamy na półmisek. Przybieramy pozostałą pietruszką. Danie podajemy najlepiej z ryżem.
5. Ja osobiście przyrządzam ryż z mieszanką przypraw Pilau (kumin, cynamon, czarny pieprz, kardamon, czosnek, goździki) przywiezioną z plantacji przypraw na Zanzibarze. Mieszankę przypraw można w łatwy sposób zrobić samemu. Następnie na rozgrzaną patelnię wrzucamy pokrojoną w kostkę średnią cebulę i trochę startego imbiru. Kiedy składniki się przyrumienią wsypujemy 2 łyżki naszej mieszanki Pilau. Po chwili poczujecie zapach Zanzibaru :) Następnie dodajemy dwa woreczki wcześniej ugotowanego ryżu (najlepiej długoziarnistego), dodajemy 2 łyżki wody i wszystko przez dobrą chwilę podsmażamy. I gotowe :)

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