




Butter chicken z konjac

 Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 40 min

 4 porcje

Składniki:

| | |
|--|--|
| makaron konjac - dwa opakowania ok. - 600 g | olej do smażenia + masło klarowane po - 1 łyżka |
| pierś z kurczaka - 600 g | cebula pokrojona w kostkę - 1 szt. |
| Marynata do kurczaka: - | kolendra ziarna rozgniecione w moździerzu - 1/2 łyżeczka |
| jogurt naturalny - 125 g | papryka słodka - 1 łyżeczka |
| imbir świeży kłaczki starty na tarce - 1 łyżka | cynamon - - szczypta |
| czosnek - ząbki - 3 szt. | chili w proszku - - szczypta |
| sól - - trochę | kurkuma może być z czarnym pieprzem - 1/3 łyżeczka |
| pieprz ziarnisty świeżo zmielony - - trochę | Garam Masala Paste - 1 łyżka |
| sok z cytryny - 1 szt. | orzechy nerkowca - 1/2 szklanka |
| Garam Masala - 1 łyżka | passata - 500 ml |
| Sos: - | słodka śmietana - 200 g |

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy marynatę:

Do miseczki dodajemy składniki marynaty, mieszamy je i wkładamy do niej mięso pokrojone w kostkę, mniej więcej tej samej wielkości. Odkładamy na 2 godziny lub dłużej jeśli mamy czas.

KROK 2: Rozgrzewamy olej i masło klarowane na patelni i wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę, trochę ją dusimy a następnie dokładamy przyprawy i trochę to wszystko dusimy.

KROK 3: Do cebuli z przyprawami wrzucamy mięso z marynatą i wszystko chwilę dusimy, następnie dodajemy orzechy, potem passatę

i dusimy do miękkości mięsa. Kurczak dość szybko jest gotowy. Na końcu do śmietany dodajemy odrobinę sosu, aby zahartować śmietanę i dolewamy ją do sosu. Mieszamy i gotowe.

KROK 4: Tuż przed końcem gotowania otwieramy opakowania z konjac i przepłukujemy go dokładnie wrzątkiem i dodajemy do sosu, gotujemy jeszcze 2 minuty, lub gotujemy konjac 2 minuty i podajemy osobno.

Smacznego!