




## Danie Indyjskie Kurczak z ryżem Tikka masala

 Mariola555

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

pierś z kurczaka - 500 g

jogurt naturalny - 150 ml

olej o smaku curry BIO PLANÈTE -  
4 łyżka

cebula - 2 szt.

przecier pomidorowy - 2 łyżka

mleczko kokosowe - 200 ml

przyprawy : curry, pieprz, sól,  
kurkuma, kminek mielony - - do  
smaku

ząbki czosnku - 2 szt.

ryż basmati - 2 torebka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso pokrój w paski i wymieszaj z jogurtem, 2 łyżkami oleju BIO PLANÈTE, 0,5 łyżeczką pieprzu, kurkumy, kminu i kolendry. Następnie zamarynowanego kurczaka wstawić najlepiej na całą noc do lodówki.

Podsmażyć cebulę na 2 łyżkach oleju BIO PLANÈTE, po kilku minutach dodać drobno posiekany czosnek. Do podsmażonej cebuli dodać mięso i znowu dodać po 0,5 łyżeczki wszystkich przypraw jeśli danie ma być mocno aromatyczne.

Następnie dodać mleczko kokosowe oraz 2 duże łyżki przecieru pomidorowego. Gotować całość ok. 15 min od czasu do czasu mieszając.

Ryż ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Po ugotowaniu wymieszać z przesmażoną cebulą, przyprawą curry oraz solą wedle uznania.