

Indická korma

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecích prsních řízků bez kůže 800 g
- mandle 30 g
- bílý jogurt 200 ml
- kokosové mléko 150 ml
- slunečnicový olej 2 lžíce
- římský kmín 2 lžíce
- kurkumy 1 lžička
- kardamom 3 ks
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- zázvor 1 ks
- chilli paprička 1 ks
- lístky koriandru 1 hrst
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve si připravíme mandlovou (ořechovou pastu); mandle nebo oříšky spolu s podrceným česnekem a jemně nastrouhaným zázvorem rozmixujeme společně se dvěma lžicemi studené vody
2. V hluboké pánvi, nejlépe klasickém woku, rozpustíme máslo, na kterém orestujeme na kousky

nakrájené kuřecí maso, opečené maso vyjmeme z pánve a uchováme v teple

3. Do pánve přidáme celé tobolek kardamomu a 2 minutky je pražíme, poté přidáme pokrájenou cibuli a osmahneme ji dozlatova

4. Přidáme rozmixovanou mandlovou nebo ořechovou pastu, kmín, nasekanou chilli papričku zbavenou jadřince a sůl, společně vše chvíli podusíme

5. Jogurt rozšleháme se smetanou a po lžících ho zamícháme do připravené směsi, vaříme za stálého míchání, na mírném plameni tak dlouho, dokud jogurt nevytvoří hladkou a krémovou omáčku

6. Do omáčky přidáme odložené maso a pod poklicí vše necháme ještě několik minut probublat

7. Vytáhneme tobolek kardamomu a jednotlivé porce posypeme na suché pánvi opraženými mandlovými lupínky a ozdobíme snítky koriandru.