

# Kuře tikka masala

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 5

- kuřecí prsa bez kůže 4 ks
- tikka masala kari pasty 3 lžíce
- ghí 2 lžíce
- cibule 2 ks
- červená paprika 2 ks
- česnek 2 stroužek
- swekané rajčata 1 plechovka
- sůl 1 špetka
- smetana 5 lžíce
- koriandr 4 snítka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Indie

**Počet porcí:** 5

## Postup:

1

V míse promíchejte kuřecí maso s pastou tikka masala tak, aby všechny kousky byly dobře obalené. Přiklopte a nechte marinovat alespoň 30 minut, ale raději přes noc.

2

Rozehřejte ghí nebo olej na pánvi, přidejte cibuli a papriku. Na střední teplotě vařte asi 5-10 minut,

dokud zelenina nezačne měknout a občas promíchejte.

3

Do pánve přidejte kuřecí kousky a česnek a restujte dalších asi 10 minut, dokud kuře nezačne hnědnout.

4

Přidejte do pánve nasekaná rajčata a rajčatový protlak. Přiveďte do varu a potom nechte na mírném ohni asi 20 minut probublávat, dokud nezačne omáčka houstnout.

5

Těsně před podáváním dochuťte solí a vmíchejte smetanu. Podávejte ozdobené koriandrem.

6

Podávejte s rýží basmati.

## **Poznámka:**

kuřecí prsa nasekáme na kostky  
množství soli je minimální, přisolíme podle chuti