Butter Chicken

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

45 min

4



3.6

116

Budete potřebovat

kuřecí maso	400 g
větší cibule, na kostičky	1
plechovka rajčat	400 g
smetana ke šlehání	200 ml
smetanový jogurt	100 g
stroužek česneku	1 - 2
kořenící směs Butter chicken	3 lžičky

sladká paprika	1 lžička
máslo	
olej	
sůl	
cukr	

Příprava receptu

Maso nakrájené na větší kostky smíchejte s jogurtem, 2 lžičkami koření a nechte alespoň 2 hodiny marinovat. V hrnci rozehřejte olej s lžící másla, přidejte maso a krátce restujte. Maso dejte stranou, do hrnce přidejte cibuli, trochu oleje a nechte zesklovatět. Přisypte zbytek koření, papriku a po chvíli rajčata a následně smetanu. Nechte mírně probublávat 20 minut, poté omáčku rozmixujte do hladka. Maso vraťte do omáčky, dochuťte cukrem a solí, pár minut provařte a vmíchejte 2 lžíce másla. Podávejte s rýží.