

## Kuře Tandoori & Garam masala

<https://www.chillikuchyne.cz/kure-tandoori-a-garam-masala/>



 **4 Porce - 142 Kč**  **1 den + 45 min** Příprava



### ... aneb ostré koření

Garam masala, specialita známá v jazyce hindi jako „**ostré koření**“. V severní Indii se používá k dochucení širokého spektra jídel. Navzdory názvu nepatří **garam masala** mezi obzvláště pálivá koření. Říká se, že co region, to jiné složení této vynikající **voňavé směsi**. Mezi základní složky patří chilli papričky, kmín, skořice, kardamom, koriandr, hřebíček a bobkový list. Garam masala se obvykle přidává jako poslední z přísad, až když je pokrm téměř hotový, aby koření nezhořklo.

Jedním z nejznámějších pokrmů s garam masala je vynikající **kořeněné a šťavnaté kuře Tandoori**. Pojdte ho s námi vyzkoušet!



Umístěte maso na dno mělké misky. Z obou stran kuře nasolte a pokapejte citrónovou šťávou. Nechte 20 minut uležet.

Ve středně velké míse smíchejte bílý tučný jogurt, nadrobno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, nastrouhaný zázvor, koření garam masala a kayenský pepř. Směs můžete dobarvit trochou mletého šafránu.

Rozprostřete přes maso a uložte do chladničky na 6-24 hodin (čím déle, tím lépe).



Vyjměte maso z marinády. Kuřecí maso můžete buď grilovat na venkovním grilu, v zapékačí míse v troubě, nebo péct při 180 °C zhruba 30 minut v alobalu. Podáváme typicky s rýží nebo se zeleninou ozdobené kousky citrónu.

*Tip: Připravte k pokrmu salát z čerstvé rukoly, cherry rajčátky a dressingem ze zakysané smetany a trochou jogurtu. Do dressingu nakrájejte čerstvý kopr. Kombinace jemné chuti smetany, čerstvé zeleniny a kořeněného masa je prostě luxusní!*

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>