



**Ania Gotuje**  
Tylko najlepsze przepisy

## Butter chicken

Czas przygotowania: 1 godzina 30 minut

Czas marynowania mięsa minimum: 1 godzina

Liczba porcji: około 950 g dania (bez ryżu)

W 100 g dania:


Wartość energetyczna ..... 245 kcal

### Składniki na kurczaka w marynacie

- 1 bardzo duża pierś z kurczaka - do 800 g
- 170 g kremowego jogurtu naturalnego - pół szklanki
- 2 ząbki czosnku - około 10 g
- około 2 cm korzenia imbiru lub 1 łyżeczka suszonego w proszku
- 2 łyżki oliwy lub innego oleju do smażenia - około 20 ml
- przyprawy: 1 płaska łyżka garam masala; po 1/4 łyżeczki kuminu i soli; po sporej szczypcie chili i kurkumy

### Składniki na gęsty sos

- 1 duża cebula - do 250 g
- 250 g pomidorów krojonych bez skórki - mogą być z puszki
- 150 ml śmietanki kremówki 30 % - około 3/5 szklanki
- 5 ząbków czosnku - około 25 g
- 2 łyżki masła klarowanego - do 40 g
- przyprawy: 1 płaska łyżka garam masala; po płaskiej łyżeczce imbiru, soli, cukru, kuminu; po pół płaskiej łyżeczki chili i mielonej kolendry

 Ukryj zdjęcia

## Butter chicken



### ▼ Krok 1: Zamarynuj kurczaka

Bardzo dużą pierś z kurczaka oczyść z żyłek, czy chrząstek, a następnie pokrój na kawałki nie mniejsze niż 2 cm. Do miski z mięsem dodaj około pół szklanki kremowego jogurtu naturalnego oraz dwa ząbki czosnku (obrane i przepuszczone przez praskę lub drobno posiekane). Tak samo przygotuj i dodaj około 2 cm korzenia imbiru (można zastąpić łyżeczką imbiru suszonego). Dodaj też 1 płaską łyżkę mieszanki przypraw garam masala, po 1/4 łyżeczki kuminu (kminu rzymskiego) i soli oraz po sporej szczypcie chili i kurkumy.

Całość dokładnie wymieszaj i odłóż obok na blacie, na godzinę. Jeśli planujesz szykować danie później to miskę trzymaj w lodówce - nawet przez całą noc (pod przykryciem).

### ▼ Krok 2: Usmaż kawałki mięsa

Miskę wyjmij wcześniej z lodówki, by mięso osiągnęło temperaturę pomieszczenia. Nagrzej dużą patelnię z grubym dnem. Wlej dwie łyżki oliwy lub innego oleju do smażenia. Na patelni kładź kawałki kurczaka (razem z marynatą) i smaż przez kilka minut na rumiano. Mięso może się mocniej zarumienić. Usmażone zdejmij na miskę i odstaw na bok. Z patelni usuń resztki po smażeniu i użyj jej do szykowania sosu (bez mycia).

### ▼ Krok 3: Szykuj sos

Na patelnię po mięsie wyłóż dwie solidne łyżki masła klarowanego. Cebulę obierz i pokrój w kostkę lub cienkie piórka i wyłóż na patelnię. Podsmażaj ją na średniej mocy palnika przez około 5 minut. Może się lekko zarumienić. Następnie wyłóż też obrane i przepuszczone przez praskę lub posiekane ząbki czosnku (5 sztuk). Całość wymieszaj i dodaj przyprawy: 1 płaska łyżka garam masala; po płaskiej łyżeczce imbiru, soli, cukru, kminu; po pół płaskiej łyżeczki chili i mielonej kolendry.

Od razu dodaj również 250 gramów pomidorów krojonych bez skórki (mogą być z puszki). Wymieszaj sos. Zredukuj moc palnika, by tylko lekko mrugał i gotuj go na patelni bez przykrywki jeszcze minimum 10-15 minut. Sos ma zgęstnieć.

*Porada:* Jeśli masz suszoną kozieradkę, to możesz dodać szczyptę razem z innymi przyprawami. Uważaj przy dodawaniu chili do dania. Moc użytego chili w proszku bywa bardzo różna. Lepiej jest dać go mniej i w razie potrzeby dołożyć pod sam koniec szykowania butter chicken.

### ▼ Krok 4: Zmiksuj sos

Cały gorący sos umieść w malakserze i zmiksuj na gładko. Możesz też użyć blendera ręcznego typu żyrafa. Patelni nie myj.



**▼ Krok 5: Połącz składniki i gotuj**

Zmiksowany sos ponownie umieść na patelni. Wlej 150 ml śmietanki kremówki 30 % (około 3/5 szklanki). Wyłóż również całe podsmażone mięso z miski (razem z sosem, który zebrał się na dnie miski). Wymieszaj butter chicken i gotuj na niskiej patelni przez około 10 minut. Sos jeszcze zgęstnieje i oblepi mięso.

Sprawdź smak gotowego dania i w razie potrzeby dodaj więcej wybranych przypraw.

**▼ Krok 6: Dopraw i podawaj**

Butter chicken posyp posiekaną kolendrą lub natką pietruszki i podawaj z gorącym ryżem lub z domowym chlebem Naan! Tutaj przepis na chlebek Naan.

Smacznego.

**Dziękuję za wspólne gotowanie.**

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

