



Kura Tikka Masala a chlieb Naan

Na kura Tikka Masala budete potrebovať (pre 4 osoby):

2 ks väčších kuracích prs bez kože, 400 ml kokosového mlieka, 1 veľká lyžica paradajkového pretlaku, 2 veľké lyžice bieleho jogurtu, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, olej, čerstvý koriander

Na masala pastu

1 červená cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, 2 lyžičky čerstvo nastrúhaného zázvoru, 2 lyžičky garam masala, hrst' lúpaných mandlí, 1 lyžičku chilli, šťava z jedného citróna

Na chlieb Naan (4 kusy):

75 ml vlažnej vody, pol lyžičky cukru, pol lyžičky sušeného droždía, 75 g kyslej smotany izbovej teploty, 45 ml teplého mlieka, 250 g hladkej múky, pol lyžičky jedlej sódy, pol lyžičky kypriaceho prášku, pol lyžičky soli, maslo ghee

Začnite prípravou vlastnej pasty masala. Cibuľu narežte na menšie kúsky a vhoďte do malého mixéra. Pridajte všetky ostatné ingrediencie na pastu a poriadne rozmixujte.

Narežte kuracie mäso na mešie kusy. Vhoďte do misy, pridajte jogurt a lyžicu masala pasty a nechajte marinovať v chladničke asi 30 minút. Na panvici rozohrejte trochu oleja a na ňom restujte marinované kuracie prsia. Pridajte pretlak, zvyšnú pastu masala, osolte a okoreňte, premiešajte a zalejte kokosovým mliekom. Pod pokrievkou varte asi 20 minút. Na záver už len dochuťte soľou, korením alebo chilli, ak obľubujete pikantnejšie jedlá.

Prípravte si naan. Zmiešajte vodu s cukrom a droždím a premiešajte. Pridajte kyslú smotanu a teplé mlieko a znova premiešajte. Do tejto zmesi pridajte múku zmiešanú so sódou, kypriacim práškom a soľou. Na hrubo pomúčte pracovnú dosku. Preložte na ňu cesto a vymieste do tvaru gule. Cesto musí trochu lepiť. Vložte do múkou vysypanej misy, prikryte potravinovou fóliou, utierkou a na teplom mieste nechajte kysnúť jednu hodinu.

Keď cesto zdvojnásobí objem rozdeľte ho na 4 rovnaké časti a každú časť vymieste do tvaru gule. Cesto rozvaľkajte na hrúbku 1,5 až 2 mm a tesne pred pečením potrite roztopeným maslom ghee. Na miernom ohni rozpáľte panvicu a potreťou stranou vložte naan na panvicu. Rýchlo potrite znovu maslom ghee a panvicu prikryte pokrievkou. Pečte asi 1,5 minúty na každej strane. Hotový naan ukladajte na tanier a zakryte čistou bavlnenou utierkou.

Kura Tikka Masala podávajte s ryžou, červenou cibuľou, naanom a nezabudnite na čerstvý koriander.