



Maslové kura

Na maslové kura budete potrebovať:

700 g kuracieho mäsa (vykostené stehná, prípadne prsia), 400 g lúpaných krájaných paradajok, 125 g masla (polovicu na restovanie, polovicu na zjemnenie omáčky), 1 červenú cibuľu, 125 ml sladkej smotany, hrst kešu orieškov, lyžicu cukru, listy koriandra (podľa chuti), bobkový list, 1 lyžičku kurkumy, 1 lyžičku mletého chilli, 1 a pol lyžičky garam masaly, 1 a pol lyžičky mletej rímskej rasce, 1 pretlačený cesnak, 1 lyžičku strúhaného zázvoru, soľ, olivový olej extra virgin

Na marinádu:

200 g bieleho jogurtu, šťavu z polovice citróna, 1 lyžičku strúhaného zázvoru, 1 lyžičku kurkumy, 1 strúčik pretlačeného cesnaku, 1 lyžičku mletého chilli, 1 lyžičku rímskej rasce

Na garam masalu:

1 bobkový list, 1 ks škorice, 1 lyžičku klinčekov, semiačka z troch plodov kardamómu, 1 lyžicu celého čierneho korenia, 1 lyžicu rímskej rasce, 4 lyžice semien koriandra, pol lyžičky muškátového oriešku

Ako prvú by ste si mali pripraviť zmes korenia Garam masala. Samozrejme, tento krok môžete aj vynechať, ale príprava vlastnej Garam masaly má svoje čaro a vašu kuchyňu zaplaví neskutočná omamná vôňa orientu. Všetky ingrediencie spolu jemne opražte na panvici, tak aby korenie ešte viac uvoľnilo svoju vôňu a chuť. Nechajte vychladnúť, presypte do mixéra alebo mlynčeka (pokojne aj kávového) a zmes rozmixujte, resp. pomelte. Takto pripravenú Garam masalu uchovávajte ako bežné korenie v dóze.

V mise zmiešajte všetky ingrediencie na marinádu. Ponorte do nej kuracie kúsky a nechajte 30 minút resp. viac marinovať. Pokojne môžete kuracie kúsky marinovať celú noc, nasiaknú tak viac skvelej chuti. Neskôr mäso napichajte na špajle, poukladajte krížom na pekáč a pečte vo vyhriatej rúre pri 180 stupňoch asi 20 minút.

Na masle a oleji orestujte cibuľu, pridajte všetky koreniny, dobre premiešajte, pridajte lúpané paradajky, ocukrite a osolte, chvíľu poduste, pridajte kešu oriešky, listy koriandra podľa chuti, nechajte trochu vychladnúť a rozmixujte. Zmes v prípade klasického mixéra bude mať trochu hrubú textúru kvôli orieškom a na prvý pohľad môže vyzeráť ako zrazená, toho sa však nemusíte báť, ak chcete mať omáčku úplne hladkú mixujte dlhšie na vysokých otáčkach.

Omáčku prelejte do kastróla, pridajte kuracie a asi 15 minút povarte. Na záver zjemnite maslom a smotanou. Podávajte s ryžou a chlebom naan alebo inou indickou plackou.