



COOKIT.COOL
tradiční
Indie
SĚFKUCHAŘEM ZA 30 MINUT

COOKIT

Butter chicken s basmati rýží



2 PORCE



30 MINUT



UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

- střední pánev
- střední hrnec
- prkénko na krájení
- nůž
- vařečka



Příprava před vařením

- Vyndáme suroviny z dodané krabice.
- Natrháme lístky koriandru.
- Několik lístků si necháme na dekoraci pro servírování.



Příprava rýže

- Do hrnce nalijeme 1,5 vody, přidáme 10 g soli a přivedeme k varu.
- Vložíme sáčky s rýží a vaříme 15 minut.
- Vypneme vařič s rýží scedíme.



Příprava omáčky s masem

- Do pánve dáme omáčku s kousky masa.
- Přivedeme k varu.

Seznam dodaných surovin:

- 200 g pečeného kuřecího masa tikka masala
- 350 g základní indické červené omáčky
- 200 g basmati rýže
- 90 g smetany
- 30 g másla
- 2 g koriandru



Příprava omáčky s masem

- Přidáme smetanu s máslem a ohříváme na středním stupni 5 minut.
- Dle chuti osolíme.



Příprava omáčky s masem

- Nakonec přidáme lístky koriandru a důkladně promícháme.



Servírování

- Můžeme podávat buď v oddělených miskách nebo talíři.
- Ozdobíme lístky koriandru.
- Dobrou chuť.

Suroviny, které nejsou součástí dodávky. Použijte z vlastní spižirny nebo si u nás objednejte.

- 10 g soli na rýži
- špetka soli na dochucení