

Elkészítés: 35 perc
Pihentetés: 60 perc

Krémes, fűszeres, enyhén csípős, de a rizzsel és a naan kenyérrel tökéletes. Igazából frissen is igazi, azonban másnapra teljesen összeérnek az ízek.

Tikka Masala



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:



0,5 kg csirke mell filé / comb filé
1 nagy fej vöröshagyma
4 gerezd fokhagyma
3 evőkanál natúr joghurt

1 doboz hámozott paradicsom konzerv
1 doboz kókusz krém
2 evőkanál olaj

1 evőkanál tikka masala fűszer keverék
1 teáskanál gyömbérpor / reszelt gyömbér
1 teáskanál só

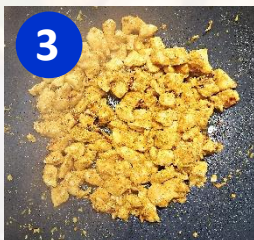
Elkészítés:



1 Az összedarabolt húst, a fűszereket, joghurtot és a zúzott fokhagymát egy tálba tesszük.



2 Alaposan összekeverjük, és lefedve legalább 1 órára a hűtőbe tesszük.



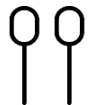
3 A forró olajban megpirítjuk a húst, majd kivesszük, és felre tesszük.



4 A maradék zsiradékon megdinszteljük a hagymát, hozzátesszük az aprított paradicsomot, és alaposan összefőzzük.



5 Botmixerrel pürésítjük, hozzáforraljuk a kókusz krémet, és néhány percre visszatesszük a kész hús darabokat.



Elkészítés: 35 perc
Pihentetés: 60 perc

Naan kenyér



FŐZÉS

1x1



Hozzávalók:

0,25 kg liszt
1 dkg élesztő
½ teáskanál cukor
1 teáskanál só

1/4 teáskanál sütőpor
2 evőkanál natúr joghurt
1 evőkanál olaj
200 ml víz

Elkészítés:



Egy kisebb edényben 1 dl langyos vízben futtassuk fel az élesztőt a cukorral.



A lisztet, a sót és a sütőport egy nagy tálba tesszük, és hozzákeverjük a joghurtot, olajat, és a felfuttatott élesztőt.



Alaposan összekeverjük kézzel vagy villával, és annyi langyos vízzel, hogy lágy tésztát kapjunk, majd letakarva kb. egy órát pihentetjük.



Egy óra után a tésztát átgúrnuk, és 4 egyenlő darabra osztjuk, és kis tésztalabdákká formázzuk. Egy serpenyőt felforrósítunk, kicsit megolajozzuk, és bele tesszük a 12-15 cm-es átmérőjűre nyújtott, fél cm vastag tésztát.



2 perc alatt megsül az egyik oldala, ezt onnan lehet tudni, hogy egészen feldagad, és az alja kicsit foltos lesz, mintha égett lenne. Ha az egyik oldala megsült, a másik oldalon is megsütjük.