



INDYJSKIE BIRYANI Z KURCZAKIEM

RYŻ BASMATI — SKŁADNIKI

- 200 g ryżu basmati
- 2 litry wody
- 1 mały liść laurowy
- laska cynamonu 5 cm
- 3 zielone strąki kardamonu
- 2 goździki

RYŻ — PRZYGOTOWANIE

1. Opłucz ryż kilka razy, aż woda będzie klarowna. Pozostaw do namoczenia w 2-litrowej misce na 20 minut. Odsącz.
2. Zagotuj 2 litry wody w 3-litrowym naczyniu z pokrywką. Dodaj do wody liść laurowy, kardamon i goździki.
3. Gdy woda się zagotuje, dodaj trochę soli i odsączony ryż.
4. Gotuj przez 15 minut lub do czasu, aż będzie miękki. Odcedź liście kolendry — usuń duże kawałki przypraw lub pozostaw je w ryżu.

BIRYANI Z KURCZAKIEM — SKŁADNIKI

- 500–600 g kurczaka (nóżki i pierś)
- 3 łyżki oleju
- Sól według uznania
- 2 cebule, średnie, pokrojone na cienkie plasterki
- 1 gwiazdka anyżu
- Szczypta szafranu namoczona w 2 łyżkach mleka i 1 łyżeczce ghi
- 3 strąki zielonego kardamonu
- 1 strąk czarnego kardamonu
- 1 liść laurowy
- 4 goździki
- laska cynamonu 2,5 cm
- ½ łyżeczki ziaren kminku
- 1 łyżka pasty imbirowo-czosnkowej
- ¼ łyżeczki kurkumy w proszku
- 2 łyżeczki mieszanki przypraw biryani masala lub chicken masala
- ¾ do 1 łyżeczki czerwonej papryki chili w proszku
- 1 szklanka jogurtu
- Garść liści mięty, drobno posiekanych
- Garść liści kolendry, drobno posiekanych

BIRYANI Z KURCZAKIEM — PRZYGOTOWANIE

1. Gotując ryż, podsmaż cebule na oleju w 4-litrowym naczyniu iCook. Gdy cebula się zarumieni, przełóż ¼ do miski i odstaw.
2. Zmniejsz ogień i podsmaż liść laurowy, anyż, ziarna kminku, goździki i kardamon z resztą usmażonej cebuli w naczyniu.
3. Dodaj pastę imbirowo-czosnkową i smaż, aż surowy zapach przestanie być wyczuwalny.
4. Dodaj kawałki kurczaka i smaż na średnim ogniu aż do uzyskania białego koloru.
5. Posyp resztą przypraw — solą, mieszanką masala, kurkumą i czerwonym chili w proszku. Dokładnie wymieszaj. Przykryj i smaż na małym lub średnim ogniu przez 4 minuty.
6. Polej jogurtem i dokładnie wymieszaj. Przykryj i smaż na średnim ogniu, aż mięso będzie miękkie i curry zgęstnieje. Dodaj sól do smaku.

POŁĄCZENIE KURCZAKA Z RYŻEM

1. Nasmaruj tłuszczem 8-litrowe naczynie z pokrywką i rozgrzej piekarnik do 180 °C.
2. Włóż usmażonego kurczaka do naczynia i posyp go połową drobno pokrojonych liści mięty.
3. Wylóż ugotowany ryż równomiernie na wierzchu kurczaka. Posyp ¼ usmażonej cebuli, pozostałymi liśćmi mięty, liśćmi kolendry oraz namoczonym szafranem.
4. Dokładnie przykryj 8-litrowe naczynie pokrywką i piecz przez 20–25 minut. Podawaj z jogurtem.