

## Kuřecí Šahi do Pjaza (kari s mandlemi)

1. Marinujte kuřecí (jakékoliv kousky, s kostí nebo bez) 2-3 hodiny nebo jen chvíli v přiměřeném množství kvalitního jogurtu (bez škrobu)
2. Připravte si směs A: nasekejte listy máty a koriandru, nakrájejte nadrobno 3 velké cibule, rozmačkejte 7 stroužků česneku a nasekejte nadrobno 5cm čerstvého zázvoru, nebo dejte přiměřené množství sušeného.
3. Do dvou lžic teplého mléka dejte trochu šafránu a dejte stranou.
4. Na nejlépe litinové pánvi rozeřte nejlépe hořčičný olej nebo přepuštěné máslo, nebo obyčejný olej, přidejte marinované kuřecí a posypte směsí A. Když se jogurt srazí, nevadí. Přiklopte poklicí, nechte dusit a občas hlídejte, zda se směs nepřipaluje.
5. Na jiné pánvi si připravte 2 lžice oleje, ztlumte plamen a opatrně pár sekund osmažte nejdříve lžici kmínu, pak přidejte 2 bobkové listy, přidejte 2 lžice mletého koriandru, 1 a půl lžice fenyklu, 6 hřebíčků, 3 kardamony, 3 tyčky skořice (dala jsem jen trochu mleté skořice) a opepřete. Smažte opatrně jen pár sekund a pak tuto směs vlejte do pánve s kuřecím.
6. Duste dalších 15 min tak, aby maso bylo měkké.
7. Přidejte mleté mandle, trochu vody, mléko se šafránem a osolte.
8. Pokud máte doplňte kewra vodu (neměla jsem, nevadí) a čerstvé listy koriandru.
9. Servírujte s rýží a jako zeleninovou přílohu doporučujeme fazolové lusky s kurkumou na cibulce s česnekem.
10. Dobrou chuť 😊

### Kuřecí

200ml jogurtu

60g mletých mandlí

2 lžice mléka

Trochu šafránu

Olej nebo přepuštěné máslo

### Směs A:

3 cibule

7 stroužků česneku

Mátové listy

Listy koriandru

5cm zázvoru

### Kmín

Bobkový list

Lžice a půl fenyklu

2 lžice mletého koriandru

6 hřebíčků

3 kardamony

Skořice

Pepř

Sůl

Čili

Kewra voda (nemusí být)

Čerstvý koriandr na ozdobu