

KUŘE TANDOORI

Podle Šrí Mátadží

6 kuřecích stehen nakrojených napůl, stažených a opraných

4 stroužky česneku, nasekané nadrobno

3 cm zázvor, jemně nasekaný

3 polévkové lžíce jemně nasekaných listů koriandru

¼ kávové lžičky mletého čilli

190 ml jogurt

Sůl

1 čajová lžička mleté papriky

1 polévková lžíce tandoori masala

50 g másla

Příprava

1. smíchat všechny přísady s výjimkou tandoori a másla, nechat marinovat aspoň 3 hodiny
2. když je kuře marinované, dát ho do vymazaného pekáče
3. posypat práškem tandoori a položit několik plátků másla na každý kousek kuřete
4. péci kuře v předehřáté troubě na 200 o C, dokud není měkké a na povrchu do zlatova, asi 20 minut

Tandoori kuře je dobré dělat na grilu. Tandoori se mu říká, že se dělá v troubě zvané tandoori, kde se spaluje dřevěné uhlí a maso se klade přímo na žhavé uhlíky.