

## Kuřecí na paprice s kešu

1. Polovinu kešu rozmixujte nebo utlučte v čistém hmoždíři a smíchejte s vodou tak, aby vznikla pasta
2. Nakrájejte cibuli, připravte si česnek a zázvor
3. V pánvi rozpusťte ghí, přidejte černý kmín (tedy černuchu, opravdu chutná jinak než český tradiční kmín), za pár sekund přidejte bobkové listy a o něco později koření A, smažte opatrně několik sekund
4. Přidejte cibuli a smažte dokud není skoro dozlatova, přidejte kurkumu a smažte minutu, pak přidejte česnek a zázvor a smažte 3 minuty
5. Přidejte koření B a smažte minutu, přidejte kuřecí, jogurt s vodou a sůl podle chuti
6. Když je kuřecí skoro hotové, přidejte kešu pastu, tučnou smetanu a ostatní ořechy a rozinky
7. Zamíchejte a opatrně dovařte, až je kuře hotové. Ozdobte nasekanými listy koriandru

60g kešu

2 lžice ghí

1 lžice černého kmínu

3 bobkové listy

Koření A:

6 hřebíčků

3 celé tyčky skořice

3 kardamony

½ fenyklu

3 velké cibule nasekané na kostičky

½ lžice kurkumy

4cm zázvoru nasekat na drobno

4 stroužky česneku

Koření B

¼ lžice chilli

2 lžice mleté papriky

4 lžice garam masaly

6 kuřecích noh, nebo jakékoliv jiné kousky kuřecího i bez kosti

65 ml jogurtu

125 ml vody

6 lžic tučné smetany

30g oloupaných mletých mandlí

30g pistácií

2 lžice rozinek

2 lžice nasekaných listů koriandru