



## Dania główne

# CURRY MADRAS Z KURCZAKA



### SKŁADNIKI

- 1 kg filetów z kurczaka
- puszka mleka kokosowego
- cebula
- 4 ząbki czosnku
- 4-centymetrowy kawałek imbiru
- 4 gałązki kolendry
- gałązka natki
- 50 g masła klarowanego Mlekovita
- 3 liście laurowe
- 6 goździków
- laska cynamonu
- gwiazdka anyżu
- kmin rzymski
- mielona kolendra
- kurkuma
- mielone chili
- sól
- pieprz

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Filety z kurczaka umyć, osuszyć. Zalać mlekiem kokosowym, odstawić na noc do lodówki.
- Cebulę i czosnek obrać, posiekać. Imbir obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Zioła opłukać, natkę odłożyć, kolendrę posiekać.
- Rozgrzać masło klarowane, wrzucić liście laurowe, goździki, laskę cynamonu oraz gwiazdkę anyżu, smażyć 1-2 min. Dodać cebulę, zeszklić. Wsypać po łyżeczce chili, kminu rzymskiego, mielonej kolendry, kurkumy. Dołożyć czosnek i imbir, smażyć 1-2 min.
- Dodać mięso razem z mlekiem kokosowym, doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Dusić na małym ogniu ok. godziny, aż mięso będzie miękkie. Jeśli sos za bardzo odparuje, dolać wody. Przed podaniem posypać kolendrą i ozdobić natką.