



## Dania główne

# KURCZAK DUSZONY W POMIDORACH



### SKŁADNIKI

- 1 kg filetów z kurczaka
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 puszki krojonych pomidorów
- 5 łyżek masła klarowanego Mlekovita
- łyżka czerwonej pasty curry
- przyprawa tandori masala (lub po łyżeczce mielonej kolendry, chili, kminu rzymskiego i imbiru)
- sól
- pieprz

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Cebulę oraz czosnek obrać, posiekać, zeszklić na 2 łyżkach masła klarowanego. Wsypać 2 łyżki tandori masala, smażyć 2 min. Dołożyć pastę curry, pomidory, doprawić solą i pieprzem, dusić 10 min.
- Mięso umyć, osuszyć, oprószyć solą oraz pieprzem. Rozgrzać 3 łyżki masła klarowanego, włożyć kurczaka, obsmażyć. Przełożyć do sosu, dusić 30 min. Podawać z ryżem z rodzynkami oraz sałatką z mango i szafwii.