



Курица в масле

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 1 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор Combair SE с 2015 года

Приготовление

- 1 пучок кориандра
- 2 см имбиря
- 3 зубчика чеснока
- 1 головка репчатого лука
- 80 г миндаля, стружкой
- 180 г йогурта, греческого
- ½ ч. л. перца чили, молотого
- ½ ч. л. гвоздики, молотой
- ½ ч. л. корицы, молотой
- 1 ч. л. гарам-масала, порошок
- 1 ч. л. соли
- 2 ч. л. молотой паприки
- 1 ч. л. куркумы, молотой
- 4 шт. кардамона, целиком
- 400 г очищенных томатов в собственном соку, кубиками
- 5 ст. л. масла «гхи», или топленого масла
- 500 г куриного мяса, бедра, без костей и кожи

Для приготовления маринада очистить кориандр от листьев. Очистить имбирь, чеснок и лук, нарезать кубиками и высыпать в миксер вместе со специями и остальными ингредиентами, кроме курицы, затем пюрировать до однородной массы. Вылить маринад в фарфоровую форму, положить курицу и все перемешать. Оставить курицу в холодильнике мариноваться не менее 2 часов или на ночь.

На следующий день или через 2 часа поставить фарфоровую форму на решетку в холодной камере. Довести до готовности.

Hot air humid 160 °C в течение 1 Hrs

- 4 ст. л. двойных сливок

После приготовления влить двойные сливки и хорошо перемешать.





Советы

Подавать с рисом или хлебом наан.

Аксессуары

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Решетка

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

