

Kurczak z grilla Tikka Masala

Składniki

- 3 piersi z kurczaka

Marynata

jogurt

- 2 łyżki mielonej kolendry
- 1 łyżka soli

Sos

- 2 łyżki ghee, czyli klarowanego masła
- 2 łyżki mieszanki przypraw garam masala
- 2 łyżki przyprawy curry
- 1 łyżka kurkumy
- 1 łyżeczka kminu
- 1 łyżeczka pieprzu cayenne
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 1 łyżeczka kolendry mielonej (przyprawa)
- 100 g cebuli pokrojonej w kostkę
- 2 ząbki czosnku
- 400 g puszka pomidorów
- 4 łyżki śmietany
- posiekana kolendra

Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki potrzebne do zrobienia kurczaka tikka masala.
2. Następnie dokładnie wymieszaj składniki potrzebne do marynaty, czyli jogurt, mieloną kolendrę oraz sól.
3. Dokładnie pokryj marynatą piersi z kurczaka i odstaw na **4 godziny**.
4. Po upływie tego czasu osusz kurczaka z marynaty i rozgrzej grilla.
5. Grilluj piersi z kurczaka w temperaturze pośredniej (**160 stopni**), aż do momentu, gdy osiągniesz temperaturę **75 stopni** wewnątrz mięsa. Grilluj mięso z każdej strony – potrwa to około **8-10 minut**.

7. W tym czasie posiekaj cebulę.
8. Zdejmij piersi kurczaka z rusztu i odczekaj kilka minut. Następnie pokrój w duże kawałki.
9. W rozgrzanym woku wymieszaj ghee oraz wszystkie przyprawy. Podsmaż przez chwilę.
10. Następnie do naczynia dodaj czosnek i cebulę. Wymieszaj i smaż przez **5-7 minut**.
11. Po upływie tego czasu dodaj puszkę pomidorów i zagotuj. Redukuj przez **20-30 minut**.
12. Wrzuć do sosu pokrojonego wcześniej kurczaka. Wymieszaj i gotuj jeszcze przez **5-7 minut**.
13. Na koniec wymieszaj kurczaka ze śmietaną.
14. Zdejmij woka z grilla i posyp gotową potrawę kolendrą.
15. **Kurczak z grilla tikka masala gotowy! Smacznego!**