

CSIRKE TIKKA, MANGÓ LASSIVAL

A csirke tikka masala egy tradicionális indiai étel, ami még sem az. Az eredetéről több teória is kering, a kedvencünk azonban a glasgow-i buszsofőr esete, aki 1971 egyik napjának fárasztó műszakja után túl száraznak találta a sarki büfében a curry-t. A leleményes vendéglátók pedig ezt orvosolván, felöntötték az egészet az aznapi paradicsomlevessel, és „et voilà!" meg is alkották azt a fogást, amiről még india legnevesebb ételkritikusa is váltig bizonygatja, hogy márpedig ez helyi specialitás. Bárhogy is van, nagyon finom és könnyen elkészíthető. A mangó lassi meg önmagáért beszél.

HOZZÁVALÓK

1 db Patak's Tikka Massala
500 g filézett csirkemell, vagy comb
1 db konzerv sűrített paradicsom
1 db paradicsom szósz konzerv
500 g görögjoghurt
1 kisebb gyömbér
5 gerezd fokhagyma
1 fej vöröshagyma
50 g vaj
4 dl tejszín

ALLERGÉNEK

tejtermék, zeller

---

1. A felkockázott húst sózzuk, alaposan bedörzsöljük a pasztával, majd leöntjük joghurttal. Nem lesz baja, ha egy éjszakát pácolódik a hűtőben.



2. Forró serpenyőben kissé megpirítunk 4 evőkanál Tikka Massala pasztát, majd hozzáadjuk az aprított fokhagymát, hagymát, gyömbért.



3. Ezeket is lepirítjuk, majd jöhet hozzá a sűrített paradicsom.



4. Majd jöhet hozzá a paradicsom konzerv is.



5 2 percnyi pirítás után adjuk hozzá a vajat.



6 Lassú rotyogtatással főzzük össze, majd mehet hozzá a tejszín is.



7 Közben süssük ki a húst kevés olajon.



8 Keverjük össze a húst a szósszal és tálaljuk főtt rizzsel.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!