Tikka Masala

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí maso nakrájíme na proužky. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. V misce smícháme jogurt s římským kmínem, kurkumou a skořicí a promísíme s proužky kuřecího masa. Rozpálíme wok nebo pánev a směs kuřecího masa s jogurtem a cibulí prudce osmažíme. Mezitím přimícháváme kokosové mléko, pasírovaná rajčata a rajčatový protlak. K okořenění použijeme Tabasco a 10 minut dusíme, až je maso měkké.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Rajčatový protlak** - 80 g
- **Kmín římský 30 g** - 6 g
- **Kurkuma mletá 30 g** - 6 g
- **Skořice mletá 40 g** - 1 g
- **Choceňský MAX Jogurt 10% Bílý 380 g** - 250 g
- **TABASCO® Sriracha 256 ml** - 6 g
- **SHAN SHI-Kokosové mléko 165 ml** - 165 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE