Puterpile (Butter Chicken) i Roti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Zacini,meso i povrce

- **2 kašicice**indijskog zacina Garam Masala*
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1 kašika**rendanog djumbira
- **1 štapic**cimeta
- **1 kašicica**seckanog cilija
- **6 zgnjecenih zrna**kardamoma
- **1 kašika**šecera
- **1/3 rukohvata**svežeg korijandera

Meso i povrce:

- **400 g**belog pileceg mesa isecenog na komade
- **2 kašike**ulja (ne maslinovog)
- **2 kašike**putera
- **1**iseckani crni luk
- **2 cena**iseckanog belog luka
- **1/3 rukohvata**svežeg korijandera
- **400 g**paradajz sosa
- **1 kašicica**cimeta
- **1/2 šolje**kokosovog mleka

Roti (Indijski hleb):

- **1 šolja**integralnog brašna

- **1/2 kašicice**soli
- **2 kašike**ulja (ne maslinovog)
- **1 šolja**mlake vode (oko)

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kad smo pripremili zacine tako sto ih dobro sjedinimo tuckom u avanu. Prvo pilece meso isecemo, posolimo,pobiberimo. Zagrejemo ulje i ispecemo piletinu. Okrecuci ga u tiganju pecemo 2 do 3 minuta dok ne porumeni. Izvadimo pile i odložimo. Istopimo u tiganju puter.Ovo možemo raditi u istom tiganju gde smo pekli piletinu. Sada pržimo cimet i beli luk. Dodamo paradajz pire,beli luk i sve ostale zacine. Prelijemo kokosovim mlekom i dobro promešamo.

Dodamo pecenu piletinu i kokosovo mleko i ostavimo da provri ,kuvajuci još 4 minuta. Probamo da li je dovoljno slano. Pre serviranja naseckamo korijander i pospemo.

Spremimo Roti: Sipamo brašno u ciniju. Dodamo 1/2 kašicice soli i dobro izmešamo. Dodamo 1 kašiku zagrejanog putera. Sada prstima to sve izmešamo dok ne dobijemo mrvice. Dodamo polovinu vode i dalje prstima mešajuci. Dodamo drugu polovinu vode. Testo treba da bude umešeno tako da se lako odvaja od ruke. Pokrijemo vlaznim kuhinjskim papirom ili krpom i ostavimo da stoji 1 sat. Na radnu površinu sipamo brašno i od testa napravimo loptice. Razvijamo oklagijom testo tako da bude okruglo. Zagrejemo ulje i spustimo roti da se pece. Pre nego što ga prevrnemo (1 do 2 minuta).

Puter pile serviramo uz basmati pirinac i roti. Prijatno.

Savet

Ja koristim ve gotov Garam Masala zain. Ako ga ne možete nabaviti on se sastoji od tumerik, belih i crnih zrna bibera, karanfilia, cimet, kima i zelenog i crnog kardamoma.