

Tikka Masala



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **1/2 kašice** sitno rendanog umbira
- **1/2 kašice** protisnitog češnjaka
- **1/2 kašice** kurkume
- **1 kašicica** mljevene ljute, crvene paprike
- **1/2 kašice** kumin u prahu
- **1 prstohvat** cimeta
- **po ukusu** so, biber

i još:

- **100 ml** paradajz sosa
- **100 ml** kokosovog mlijeka (može i obično)
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **1** kuhan pirinac

Priprema

Piletinu narezati na parcad, pa začiniti začinima. Poklopiti i ostaviti u frižider bar 2-3 sata. Zatim, meso propržiti na ulju.

Nakon 10-tak minuta dodati paradajz sos, mlijeko i pavlaku, pa na laganoj vatri krckati 10-tak minuta. Poslužiti uz kuhan pirinac.

Savet