

Piletina sa sosom Tikka Masala



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog, pileceg, mesa (otkošcenog)
- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **1 srednja glavica**crnog luka
- ulje

Sos Tikka Masala (indijski sos):

- **2 kašike**zrna korijandera
- **2 kašike**zrna kima
- **1,5 kašice**abelog luka u prahu
- **1 kašika**aaleve paprike
- **1 kašica**umbira u prahu
- **2 kašice**ecilija u prahu
- **1/2 kašice**kurkume
- **1/2 kašice**izrendanog muskatnog oraščica
- **1/2 kašice**kardamoma
- **1 kašika**sušene nane
- **1/2 kašice**soli
- **1 kašica**soka od limuna
- **1/2 kašice**cimeta
- **2 kašike**vinskog sirceta
- **100 ml**vode

Priprema

Ja sam od Dubravke Belogrlic dobila, na poklon, paket pun zacina i sosova, sa Novog Zelanda (još jedanput joj, do neba, hvala), kojih kod nas nema ili se teško nalaze, da se kupe. Iz tog razloga nisam morala da pravim sos, pošto sam imala gotov. Ovo je Dubravkin recept, za ovaj sos, koji se može, vrlo lako, spremiti.

Sos Tikka Masala: Korijander i kim samleti. Samlevene zacine staviti u, manju, dublju posudu i dodati sve, druge, navedene zacine. Dobro promešati. Dodati sok od limuna, vinsko sirce i vodu. Kašikom promešati i sjediniti sve sastojke.

Pilece meso iseci na kockice. Iseceno meso staviti u, odgovarajucu, posudu, dodati, pripremljeni, sos i, dobro, promešati. Zatim sipati pavlaku za kuvanje, promešati i ostaviti, pola sata, da odstoji.

Na malo ulja staviti sitno iseckani crni luk i propžiti ga (oko 2-3 minuta). Dodati piletinu, zajedno sa sosom i pavlakom. Dobro promešati i, na tihoj temperaturi, krckati pola sata, uz povremeno mešanje.

Piletinu sa sosom Tikka Masala poslužiti sa pirincem. Probajte! Da vas ne bune ovoliki zacini, jelo nije, uopšte, jako, vec vrlo ukusno.

Savet