

# **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 glavicacrнog luka**
- ulje

### **Sos Tikka Masala (indijski sos):**

- **2 kašike**zrna korijandera
- **2 kašike**zrna kima
- **1,5 kašice**belog luka u prahu
- **1 kašika**aleve paprike
- **1 kašica**caumbira u prahu
- **2 kašice**cilija u prahu
- **1/2 kašicice**kurkume
- **1/2 kašicice**izrendanog muskatnog orašcica
- **1/2 kašicice**kardamoma
- **1 kašika**sušene nane
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašicasoka** od limuna
- **1/2 kašicice**cemeta
- **2 kašike**vinskog sirceta
- **100 ml**vode

## **Priprema**

Ja sam od Dubravke Belogrljc 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, spremi.

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, odgovarajuću, posudu, dodati, pripremljeni, sos i, dobro, promešati. Zatim sipati pavlaku za kuhanje, 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 tigoj temperaturi, krkati 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**