

Puterpile (Butter Chicken) i Roti



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Zacini,meso i povrce

- 2 kašiceindijskog zacina Garam Masala*
- 2 kašicealeve paprike
- 1 kašikarendanog djumbira
- 1 štapicimeta
- 1 kašicaseckanog cilija
- 6 zgnjecenih zrnakardamoma
- 1 kašikašecera
- 1/3 rukohvatasvežeg korijandera

Meso i povrce:

- 400 gbelog pileceg mesa isecenog na komade
- 2 kašikeulja (ne maslinovog)
- 2 kašikeputera
- 1iseckani crni luk
- 2 cenaiseckanog belog luka
- 1/3 rukohvatasvežeg korijandera
- 400 gparadajz sosa
- 1 kašicacimeta
- 1/2 šoljekokosovog mleka

Roti (Indijski hleb):

- 1 šoljaintegralnog brašna

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

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kad smo pripremili začine tako što 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 začine. 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 kašičice 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 vlažnim 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.