

# *Jedan vid indijskog rucka*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Piletina u paradajz sosu:**

- **500 g**belog pileceg mesa
- **60 g**putera
- **1 glavicacrnog luka**
- **5 cešnjabelog luka**
- **1 kašikamlevenog kima**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicamlevenog umbira**
- **1 kašicicaljutog crvenog bibera**
- **1/2 kašicicecimeta**
- **1/4 kašicicekurkume**
- **400 ml**paradajz sosa
- **1 cašakisele pavlake**
- **1 kašikašecera**
- **2 kašicicecrvenog bibera**
- **1/2 kašicicekarija**
- **70 mlulja**

### **Basmati pirinac sa Garam masala:**

- **1 caša (od 250 ml)**basmati pirinca
- **2 caševode**
- **80 g**putera
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**

- **1 kašicica** Garam Masala
- 1 kockica za supu od povrca
- **po ukususoli**
- **po ukusucrnog** bibera

### **Indijski hleb (Naan):**

- **300 g** brašna
- **125 ml** vode
- **3 kašike** jogurta
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1,5 kašicica** soli
- **2 kašice** šecera
- **30 g** putera

### **Priprema**

Piletina u paradajz sosu: Staviti ulje da se zgreje. Za to vreme meso iseci na kocke. Staviti ga na zagrejano ulje i promešati. Kada promeni boju posuti ga sa karijem, promešati i...

...nastaviti sa prženjem, dok meso ne dobije zlatno rumenu boju. Skloniti ga sa vatre i držati na toplom.

Puter staviti da se rastopi. Crni i beli luk sitno iseckati. U rastopljeni puter dodati iseckani crni luk, prodinstati da malo omekša, pa ubaciti, iseckani, beli luk. Pržiti još, oko, jedan minut.

Dodati zacine: kim, so, umbir, ljut crveni biber, cimet i kurkumu. Pržiti oko dva minuta, pa...

...dodati paradajz sos. Krckati, na tihoj vatri, 10 minuta.

Zatim, u sos, dodati kiselu pavlaku, crveni biber i kašiku šecera.

Krckati sos, još, 10 minuta, pa ubaciti isprženo meso. Nastaviti sa krckanjem još pet minuta i skloniti sa vatre.

Basmati pirinac sa Garam Masala: Staviti puter da se rastopi. Na rastopljeni puter staviti sitno iseckani crni i beli luk, kao i zacin Garam Masala (nisam našla da ga kupim, pa sam ga napravila od sledećih sastojaka - 1 kašika kima, 1,5 kašicica korijandera, 1,5 kašicica crnog bibera, 1,5 kašicica kardamoma u prahu, 1 kašicica cimeta u prahu, 1/2 kašice karanfilica i 1/2 kašicice morskog orašceta u prahu. Sve pomešati i samleti. Samlela sam zacine u mašinici za mlevenje maka), promešati i pržiti da luk malo omekša, oko tri minuta.

Ubaciti pripremljeni pirinac.

Pirinac pržiti, uz stalno mešanje, dok ne postane kristalan.

Zatim sipati 2 caše vode i ubaciti kockicu za supu. Dodati so i biber, po ukusu i pustiti da provri. Kada je tecnost provrela, posudu poklopiti ili prekrigli alu folijom i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 170 stepeni. ostaviti da krcka u rerni, 20 minuta.

Posle datog vremena izvaditi pirinac iz rerne, skloniti poklopac ili foliju, pa posudu...

...prekrigli sa peškirom. ostaviti da odstoji 10 minuta, pa poslužiti.

Indijski hleb (Naan): U dublju posudu sipati vodu, dodati kvasac i šecer i promešati. Kada kvasac uskisne ubaciti brašno, so i jogurt. zamesiti testo i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na cetiri dela.

Od svake jufkice razvuci što tanji krug, tj. velicina razvucenog testa treba da odgovara velicini tiganja u kome će se pržiti.

Tiganj ( najbolje da je teflonski ) premazati rastopljenim puterom i staviti da se, dobro, ugreje, na srednjoj temperaturi. Kada se tiganj dobro ugreje staviti testo. Kada se pojave mehurici, ...

...hleb blago premazati puterom i okrenuti ga, da i druga strana dobije rumenu boju.

Okrenutu stranu ( ona koja je bila dole i ispekla se), takoe blago premazati rastopljenim puterom. Isprženi hleb staviti pod krpu, da odstoji pet minuta, pa poslužiti.

## Savet