

# **Pileci Reshmi Bryani**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**piletine isecene u komade
- **1 kg**crnog luka isecenog u režnjeve
- **1 šoljasitno** isecenog svežeg korijandera
- **1/2 šoljepaste** od belog luka
- **1/2 šoljepaste** od umbira
- **1 kašikasemena** korijandera u prahu
- **1/2 kašicice**kurkume
- **2 kašicice**cilija u prahu
- **1/2 kašicice**egaram masala
- **1 šoljajogurta**
- **1 kašikasoli** (po ukusu)
- **2 šolje**Basmati pirinca

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Pecemo luk u dovoljno ulja da prekrije luk..Koristimo tucani tzv Dutch oven dovoljno velik da se na kraju mogu spojiti svi sastojci u njemu. Kada je luk lepo pecen, ispraznimo luk i ulje u ciniju i ostavimo po strani. Ostavimo piletinu u marinadi od paste belog luka i umbira, korijandera, turmerika i cilija u prahu, jogurt i so. Mariniramo najmanje 3-4 sata.

Skuvamo pirinac sa malo soli, oko 8 minuta, iscedimo i ostavimo sa strane. Sada zagrejemo ulje koje smo sacuvali pržeci luk, pa na dno šerpe nareamo piletinu. Pravimo onda slojeve, luka, pirinca i svežeg korijandera,

tako da dobijemo dva reda.

Namažemo ivice šerpe i napravimo jednostavno testo od brašna i vode, koje stavimo između ivice i šerpe i poklopimo. Kuvamo na visokoj temperaturi, na šporetu oko 10 minuta, zatim stavimo na oko 150 stepeni Celzija u rernu, oko 45 minuta.

## Savet

Svi koji me prate znaju da ja obožavam Indijsku kuhinju. Jedno od mojih favorita je Biryani. U Indiji koliko ima ljudi ima i različitih recepta za Biryani. Nama je ovaj najukusniji. Kako Pratihba Karan kaže : "Ako postoji nešto što Bogovi jedu, onda je to sigurno Biryani. Magija Biryani je u nainu kako je pirina transformisan u ambroziju." A njoj verujem jer piše divne recepte! Sa malo truda zaine možete pronai. Garam masala se sastoji od: belog i crnog bibera, karanfilia, štapića cimeta, zelenog i crnog kardamoma, lorbera i kima. Ja ovde kupim gotovu mešavinu. Nemojte da vas zbuni egzotika, sve je jednostavno, a ukus je fenomenalan!