



Sos tikka masala

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie wywodzące się z pakistańskiej tradycji kulinarnej. Kurczak w sosie tikka masala to obowiązkowa pozycja w menu, dla tych którzy lubią kuchnię hinduską.

Przygotowanie

Krok 1

W garnku, na roztopionym maśle podpiec czosnek i kolejno dodawać doniego przyprawy: garam masala, paprykę i kumin. Po 2-3 minutach dodać do tego pomidory, cukier i sól. Przykryć garnek i dusić na małym ogniu przez 15 minut.

Krok 2

Dodać śmietankę Łaciatą i wymieszać.

Osób: 5

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 2 szklanki passaty lub przecieru pomidorowego
- 2 zmiążdżone ząbki czosnku
- 2 łyżki klarowanego masła
- łyżeczka ostrej papryki
- łyżeczka słodkiej papryki
- łyżeczka sproszkowanego kuminu
- 1 łyżeczka przyprawy garam masala
- 1 łyżeczka cukru
- ¼ łyżeczki soli
- 125 ml Śmietanki Łaciatej 30%
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki (do dekoracji)