



Nepalski piščanec s kardamomom

🕒 40–50 Min   

Priprava

- 1 Piščančje fileje operite, osušite s papirnato brisačo in narežite na grizljaj velike kose.
- 2 Čebuli olupite in grobo seseklajte.
- 3 V ponvi segrejte olje in popražite čebulo. Dodajte meso in ga na kratko popecite. Dodajte mlet kardamom, mleto kurkumo in čilijeva zrna ter pražite, dokler se ne izločijo arome.
- 4 Dodajte paradižnikov koncentrat in na kratko popražite. Zalijte z vodo in pustite, da 5–10 minut počasi vre in dobite kremasto teksturo.
- 5 Vmešajte jogurt in znižajte temperaturo, da se jogurt ne kosmiči.
- 6 Skupaj z rižem postrezite na krožnikih in uživajte.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Filejev piščančjih prsi
2	Čebuli
2 žlici	Repičnega olja
2 žlički	Paradižnikovega koncentrata
100 ml	Vode
120 g	Jogurta
0.5 žličke	♦ Kardamom mleti
0.5 žličke	♦ Kurkuma, mleta
1 ščepec	♦

