

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΙΝΔΙΚΟ)

Υλικά:

3-4 κουταλιές λάδι
1 kg κοτόπουλο μπούτι(ζάμπες)
2-3 κουταλιές βούτυρο
1-1 ½ κουταλιά garam masala
1-1 ½ κουταλιά πάπρικα
1 κουταλιά κόλιανδρο ξηρό κοπανισμένο
1 ξυλάκι κανέλα
1 κουταλιά τζίντζερ τριμμένο
½ κουταλάκι πιπέρι καγιέν
5-7 κόκκους κάρδαμο κοπανισμένους
1 ½ -2 φλιτζάνια χυμό ντομάτας
1 κουτάλι ζάχαρη
½ φλιτζάνι γιαούρτι
½ φλιτζάνι φρέσκα κρέμα
1 κουταλιά χυμό λεμονιού

Εκτέλεση:

- Ζεσταίνετε το λάδι στο τηγάνι και τσιγαρίζετε το κοτόπουλο.
- Αφαιρείτε το κοτόπουλο από το τηγάνι και ρίχνετε το βούτυρο μαζί με τα μπαχαρικά και ανακατεύετε για 1-2 λεπτά.
- Ρίχνετε το κοτόπουλο με το χυμό ντομάτας και τη ζάχαρη. Χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε για 15-20 λεπτά
- Τέλος προσθέτετε το γιαούρτι, την φρέσκα κρέμα και το χυμό λεμονιού.
- Ανακατεύετε για 6-8 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα.(θέλει λίγη ώρα να δέσει η σάλτσα).
- Σερβίρετε με ρύζι.