

# Indické máslové kuře (Butter Chicken)

Časová náročnost: minut

## Kuře:

750 g	kuřecí prsa
140 g	bílý jogurt
1 lžíce	citronová šťáva
2 lžičky	koření garam masala
1 lžička	kurkuma
1 lžička	chilli
1 lžička	římský kmín
1 lžíce	strouhaný čerstvý zázvor
2 ks	stroužky česneku



## Omáčka:

30 g	máslo
400 g	krájená rajčata
250 ml	smetana ke šlehání
1 lžíce	cukr
2 lžičky	sůl

## Postup přípravy

Kuřecí maso nakrájíme na kostky. Promícháme s ostatními surovinami a necháme v chladu přes noc marinovat. Pak ve woku rozpustíme máslo, maso vyndáme z marinády a vložíme na máslo. Osmažíme dozlatova, přidáme rajčata, smetanu, cukr a sůl. Důkladně promícháme a necháme asi 20 minut pomalu vařit. Podáváme s uvařenou rýží basmati, můžeme ozdobit čerstvým koriandrem.