

Pálivé indické kuře (Madras)

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

1 ks	kuře (o váze asi 1 a 1/2 kg)
2 lžíce	citronová šťáva
1 lžička	mleté chilli
	čerstvě umletý pepř
30 g	máslo
1 lžíce	rostlinný olej
1 ks	velká cibule
2 stroužek	česnek
2 lžička	zázvor (nejlépe čerstvý)
1 lžička	mletý koriandr
1 lžička	mletý římský kmín
1/2 lžička	mletá kurkuma
	sůl
150 ml	voda



Postup přípravy

Kuře omyjeme a nakrájíme na 8 kousků. Ty vložíme do velkého hrnce a naložíme je spolu s citronovou šťávou, mletým chilli a čerstvě mletým černým pepřem. Vše dobře promícháme, přikryjeme a dáme chladit do ledničky na 3 až 4 hodiny. Mezitím si ve velké pánvi rozhřejeme máslo a olej, přidáme najemno nakrájenou cibuli, česnek i zázvor a 5 minut dusíme, dokud směs nezměkne. Poté přidáme koriandr, římský kmín a kurkumu a podusíme ještě asi 1 minutu. Do směsi přidáme marinované kuře (i s marinádou) a necháme zhnědnout po všech stranách. Podle chuti dochutíme solí. Po zhnědnutí masa přilijeme vodu a přivedeme k varu, přikryjeme pokličkou a dusíme zhruba 45 minut, dokud kuře zcela nezměkne. Pokud je potřeba, můžeme přilít ještě trochu vody. Ozdobíme čerstvými bylinkami a podáváme s rýží.

Poznámka: Kuřecí Madras je oblíbené indické jídlo. Jeho hlavním znakem je výborně sladkokyselá a zároveň pálivá chuť.