



## Butter chicken



Druh jídla:



Drůbež

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Vaření

### Marináda:

#### Skořice mletá Avokádo

1 lžička Zázvor mletý Avokádo  
3 stroužky česneku  
150 gramů bílého jogurtu

### dále budete potřebovat:

#### 3 Hřebíček celý Avokádo

#### Chilli mleté Avokádo

1 lžička Skořice mletá Avokádo  
1 lžička Zázvor mletý Avokádo

3 stroužky česneku  
sůl podle chuti

2 cibule

80 gramů másla

200 kokosového mléka

#### 1 lžička Kurkuma Avokádo

300 passaty  
kokosový olej

### Způsob přípravy

Nejprve si nakrájejte maso na kousky, které naložíte do marinády. Ideálně přes noc, ale minimálně na 2 až 3 hodiny.

Druhý den si připravte velký hrnc a dejte na něj opékat nejemno nakrájenou cibuli, asi deset minut. Přidejte česnek. Pokračujte dalších pět minut a vsypejte koření. Opékejte asi dvě minuty. Přidejte rajčatovou passatu a kokosové mléko. Ochuťte solí (zpočátku tak 1 lžička, později můžete přidat). Provařte společně pět minut a potom omáčku rozmixujte dohladka.

Přidejte maso i s marinádou a nechejte vařit na mírnou teplotu, dokud nebude maso měkké. Poté vmíchejte máslo a podávejte s chlebem naan nebo rýží. Kdo chce, může si do jídla vmíchat nejemno nakrájené chilli a nasekaný čerstvý koriandr.