

Omáčka Tandoori



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 2

2076 kalorií , **0 g** cukrů , **159 g** tuků , **138 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/omacka-tandoori>

Příprava

Kuřecí prsa nakrájíme na malé kostičky a dáme do mísy. V kastrůlku se silným dnem si rozpustíme máslo. Kuřecí prsa zasypeme kořením Tandoori Masala a zalijeme horkým rozpuštěným máslem. Zamícháme a dáme na 2 hodiny do lednice, až máslo ztuhne. Poté smažíme na pánvi, mírně podlijeme a vaříme doměkka. Přidáme na kostky nakrájenou Nivu a necháme rozpustit. Jakmile je Niva rozpuštěná, zalijeme smetanou a krátce povaříme. Podáváme smíchané s jakýmkoliv těstovinami.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 100 g Nivy
- 2 balení smetany ke šlehání
- 1/3 kostky másla
- 2 lžice kořenící směsi Tandoori Masala

Kategorie

Obyčejný den, Indická, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Omáčka

Tip k receptu

Místo Nivy, můžeme použít Hermelín.

