

## Chicken Tikka Masala

### Sastojci za Garam masalu

- 2 čajne žličice sjemenka kima
- 2 čajne žličice sjemenka korijandera
- 1 čajna žličica sjemenka kardamoma
- 1 čajna žličica crnoga papra u zrnu
- čajna žličica cimeta
- 2-3 klinčića
- čajna žličica muškarnog oraščića

### Postupak za Garam masalu:

1. Tostirajte sjemenke kima, korijandera i papra te ih sameljite u mužaru zajedno s klinčićem.
2. Pomiješajte sameljene začine s preostalim začinima.

### Sastojci za marinadu:

- 500 g pilećih prsa
- malo suncokretovog ulja
- 200 g jogurta
- čajna žličica chillija
- 2 češnja češnjaka
- čajna žličica mljevene paprike
- 1 čajna žličica sjemenka kima
- čajna žličica cimeta
- 2 čajne žličice sjemenki korijandera
- malo koncentrata rajčice
- 1 čajna žličica soli

### Ostali sastojci:

- veća žlica maslaca
- 1/2 luka
- suncokretovo ulje
- 250 ml pelata
- 1 čajna žličica kurkume
- sol
- papar
- 1 čajna žličica kajenskog papra
- 250 ml vode
- 100 g jogurta
- 2 žlice Garam masale
- malo soka od limuna

### Postupak:

1. Piletinu narežite na kockice i marinirajte dan prije (ili barem par sati prije) navedenim sastojcima.
2. Meso kratko popržite na malo suncokretovog ulja. Prije pečenja obavezno skinute što više marinade s piletime jer će vam trebati kasnije.
3. Piletinu izvadite u posudicu i pokrijte folijom, a u lonac u kojem se pržila dodajte malo ulja i žlicu maslaca te popržite sitno sjeckani luk.
4. Nakon što se luk zažutio dodajte sitno sjeckane pelate te prokuhajte par minuta, a zatim i preostalu marinadu.
5. Dodajte vodu i sve začine, promiješajte i prokuhajte. Vode stavite toliko da umak bude kremozan.
6. Na kraju dodajte sok od limuna i jogurt. Ako imate svježeg korijandera slobodno dodajte i njega.

## **Naan**

Sastojci za Naan:

- 280 g brašna
- 1 čajna žličica praška za pecivo
- 1 čajna žličica soli
- 50 g jogurta
- 170 ml mlake vode
- ulje

Postupak za Naan:

1. Od sastojaka (osim ulja) umiješajte mekano tijesto i pustite 15-ak minuta da odmori.
2. Tijesto podijelite na 6 jednakih dijelova i oblikujte kuglice.
3. Namastite svaku kuglicu i razvaljajte u duguljaste pogačice.
4. Pecite s obje strane na vrućoj tavi dok ne dobije crne i smeđe mrlje.