



## INDICKÉ KUŘECÍ BIRYANI

### RÝŽE BASMATI – PŘÍSADY

- 200 g rýže basmati
- 2 litry vody
- 1 malý bobkový list
- 5cm tyčinka skořice
- 3 zelené lusky kardamomu
- 2 ks hřebíčku

### KUŘECÍ BIRYANI – PŘÍSADY

- 500–600 g kuřecího masa (stehna i prsa)
- 3 polévkové lžíce oleje
- Sůl podle potřeby
- 2 cibule, střední, nakrájené na tenké plátky
- 1 ks badyánu
- Špetka šafránu namočená do 2 kávových lžiček mléka a 1 polévkové lžíce ghí
- 3 zelené lusky kardamomu
- 1 černý lusk kardamomu
- 1 bobkový list
- 4 ks hřebíčku
- 2,5cm tyčinka skořice
- ½ kávové lžičky celého kmínu
- 1 polévková lžíce zázvorovo-česnekové pasty
- ¼ kávové lžičky kurkumu v prášku
- 2 polévkové lžíce biryani masály nebo kuřecí masály v prášku
- ¾ až 1 polévková lžíce červeného chilli koření
- 1 odměrka jogurtu
- 1 hrst mátových lístků najemno nasekaných
- 1 hrst koriandrových lístků najemno nasekaných

### RÝŽE – ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Rýži několikrát propláchněte, dokud nepoteče čistá voda. Namočte na 20 minut do 2litrové mísy. Vodu scedte.
2. V 3litrovém hrnci přiveďte k varu 2 litry vody. Do vody přidejte bobkový list, kardamom a hřebíček.
3. Až se voda začne vařit, přidejte trochu soli a scezenou rýži.
4. Vařte 15 minut nebo dokud nebude měkká. Nechce okapat v cedníku, velké pevné kousky koření vyhoďte, nebo je nechte v rýži.

### KUŘECÍ BIRYANI – ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Zatímco budete vařit rýži, v iCook 4litrovém hrnci osmahněte na oleji cibuli. Až bude dozlatova, dejte ¼ stranou do mísky.
2. Snižte teplotu a se zbytkem osmažené cibule osmahněte v hrnci bobkový list, badyán, kmín, hřebíček a kardamom.
3. Přidejte zázvorovo-česnekovou pastu a smažte, dokud nezmizí syrový zápach.
4. Přidejte kousky kuřete a smažte na středním plameni, dokud kuře nezbělá.
5. Přisypte zbývající koření – sůl, masálu, kurkumu a červené chilli. Dobře promíchejte. Přikryjte pokličkou a vařte 4 minuty na nízkém až středním plameni.
6. Přilijte jogurt a dobře promíchejte. Přikryjte pokličkou a vařte na středním plameni, dokud se maso neuvaří a kari nezhoustne. Přidejte sůl podle chuti.

### SPOJENÍ KUŘETE S RÝŽÍ

1. Tukem vymažte 8litrový holandský hrnec s pokličkou a předehejte troubu na 180 °C.
2. Do holandského hrnce přidejte vařené kuře, navrch dejte polovinu najemno pokrájených lístků máty.
3. Na kuře rovnoměrně rozprostřete vařenou rýži. Navrch dejte ¼ smažené cibulky, zbývající lístky máty a koriandru a namočený šafrán.
4. Holandský hrnec pevně přiklopte pokličkou a vařte 20–25 minut.
5. Kuřecí biryani podávejte s jogurtem.