



Kana-curry

Aineet: 4 kanan koipi-reisipalaa
1 iso sipuli
1/2 - 3/4 dl öljyä
2 isoa valkosipulinkynttä
2 rkl paprikajauhetta
1 tl kurkumaa
1 tl curry-maustetta
2 tl jauhettua inkivääriä
1/2 tl punapippuria
1 dl maustamatonta jogurtia
1 rkl sitruunamehua
Koristeeksi:
silputtua persiljaa

Valmistus: Paksupohjaisessa kasarissa syntyy paras kana-curry. Ruskista sipuli öljyssä. Lisää mausteet ja valkosipuli, Anna aromin muhia esille. Varo, ettei mausteet pala pohjaan. Lisää tarvittaessa tilkka vettä. Erotta koipi ja reisi toisistaan ja pistele haarukalla niihin reikiä, jotta mausteet pääsevät kananlihaan sisälle. Jos käytät rintapaloja, puhdista ne ensin.

www.superkokki.com