



Kanaa Prem Kumar

Aineet: 3-4 rkl Öljyä
3 kpl Sipulia
3-4 kynsi/kynttä Valkosipulia
1 tl Inkivääriä tuoretta/tuoreita
2 rkl Currya
1 tl Neilikkaa
1 tl Kanelia
1 kg Broilerin koipi-reisipaloja
1,5 tl Suolaa
3-4 dl Vettä

Valmistus: Leikkaa sipulit ohuiksi viipaleiksi. Paista sipuleita, murskattuja valkosipulinkynsiä ja hienonnettua inkivääriä hetki öljyssä. Lisää joukkoon curry, neilikka sekä kaneli ja paista muutama minuutti. Leikkaa broilerin rintapalat kahtia ja lisää ne pataan. Jatka paistamista. Lisää hetken kuluttua suola ja vesi ja anna hautua miedolla lämmöllä kunnes broilerinpalat ovat kypsiä eli reilu puoli tuntia.

www.superkokki.com