



Broileria Korma

Aineet: 4:lle hengelle
400g broilerinfilettä
1 sipuli
1 prk Patak's Kormakastike
Lisäksi:
basmatiriisiä
Pataka's mango chutney

Valmistus: Kuumenna hiukan öljyä pannussa ja kuullota silputtu sipuli.

Lisää broileri reiluina paloina. Sulje pannu kannella ja hauduta muutaman minuutin ajan.

Lisää joukkoon kormakastike ja hiukan vettä ja hauduta 15-20 minuuttia miedolla lämmöllä kannen alla.

Valmista tällä välin riisi pakkauksessa olevan ohjeen mukaisesti.

Tarjoile Korma Kana basmatiriisin ja mango chutneyn kera.

www.superkokki.com