**Autor**Dolores Kunštek
ShareTweetSaveEmail
1

Indijsko jelo za koje većinuu sastojaka imate kod kuće, obogaćeno Zvijezda Majonezom bit će jos kremastije, a Zvijezda Majoneza će vas na trenutak odvesti u daleku Indiju.

Jelo se sastoji od pečenih komadića piletine prethodno mariniranih u kozjem jogurtu i začinima, a zatim posluženih u gustom i kremastom umaku od rajčice, vrhnja i Zvijezda Delikates Majoneze.

2

Piletinu ćemo večer prije narezati na kockice te ćemo ju staviti u marinadu od jogurta i začina.

Piletinu ćemo nekoliko sati prije spravljanja jela staviti na sobnu temepraturu.
Maslinovo ulje i maslac ćemo dobro zagrijati, piletinu ćemo ocijediti od jogurta te ćemo ju kratko baciti na tavu kako bi se karamelizirala, nije ju potrebno potpuno termički obraditi. Izvadit ćemo ju iz tave.

Na istoj masnoći prepržit ćemo češnjak, đumbir i luk.

Nakon nekoliko minuta dodat cemo začine, a nakon otprilike minutu pelate od rajčice i žličicu meda, sve ćemo kuhati još desetak minuta.

Kada se rajčica zgusne dodat cemo joj piletinu i kuhati jos nekoliko minuta a na samom kraju umaku ćemo dodati vrhnje i Zvijezda Delikates Majonezu.

Gotovo jelo poslužit ćemo s rižom.

SASTOJCI ZA MARINADU
800 g piletine isječene na kockice (bilo koji dio piletine bez kostiju)
200 ml kozjeg jogurta
komadić sjeckanog đumbira
3 režnja sjeckanog češnjaka

1 žličica kurkume
1 žličica Garam Masale
1 žličica mljevenog chilija
1 žličica kumina
sol i papar po ukusu
SASTOJCI ZA UMAK
400 g pelata od rajčice
100 g nezaslađenog vrhnja za šlag (36% mm)
50 g Zvijezda Delikates Majoneze
1 glavica sitno sjeckanog crvenog luka
34 režnja češnjaka
komadić đumbira
1 žličica kurkume
1 žličica Garam Masale
1 žličica mljevenog chilija
1 žličica kumina
1 žličica meda
sol i papar po ukusu
maslinovo ulje i maslac za prženje



NAMIRNICE

SASTOJCI ZA MARINADU
800 g piletine isječene na kockice (bilo koji dio piletine bez kostiju)
200 ml kozjeg jogurta
komadić sjeckanog đumbira
3 režnja sjeckanog češnjaka
1 žličica kurkume
1 žličica Garam Masale
1 žličica mljevenog chilija
1 žličica kumina

sol i papar po ukusu
SASTOJCI ZA UMAK
400 g pelata od rajčice
100 g nezaslađenog vrhnja za šlag (36% mm)
50 g Zvijezda Delikates Majoneze
1 glavica sitno sjeckanog crvenog luka
34 režnja češnjaka
komadić đumbira
1 žličica kurkume
1 žličica Garam Masale
1 žličica mljevenog chilija
1 žličica kumina
1 žličica meda
sol i papar po ukusu
maslinovo ulje i maslac za prženje

Način pripreme

1

Indijsko jelo za koje većinuu sastojaka imate kod kuće, obogaćeno Zvijezda Majonezom bit će jos kremastije, a Zvijezda Majoneza će vas na trenutak odvesti u daleku Indiju.

Jelo se sastoji od pečenih komadića piletine prethodno mariniranih u kozjem jogurtu i začinima, a zatim posluženih u gustom i kremastom umaku od rajčice, vrhnja i Zvijezda Delikates Majoneze.

2

Piletinu ćemo večer prije narezati na kockice te ćemo ju staviti u marinadu od jogurta i začina.

Piletinu ćemo nekoliko sati prije spravljanja jela staviti na sobnu temepraturu.
Maslinovo ulje i maslac ćemo dobro zagrijati, piletinu ćemo ocijediti od jogurta te ćemo ju kratko baciti na tavu kako bi se karamelizirala, nije ju potrebno potpuno termički obraditi. Izvadit ćemo ju iz tave.

Na istoj masnoći prepržit ćemo češnjak, đumbir i luk.

Nakon nekoliko minuta dodat cemo začine, a nakon otprilike minutu pelate od rajčice i žličicu meda, sve ćemo kuhati još desetak minuta.

Kada se rajčica zgusne dodat cemo joj piletinu i kuhati jos nekoliko minuta a na samom kraju umaku ćemo dodati vrhnje i Zvijezda Delikates Majonezu.

Gotovo jelo poslužit ćemo s rižom.

Chicken Tikka Mayo
NAMIRNICENačin pripreme