Indijska piletina u paradajz sosu i naan hleb

Marinirana piletina

300 g pilećih grudi bez kosti
1 kašika đumbira u prahu
1 kašika čilija u prahu
½ kašike belog luka u prahu
so krupna kuhinjska
2 kašike suncokretovog ulja

Paradajz sos

500 g paradajza
150 g crnog luka
3 čena belog luka
70 g indijskog oraha
½ kašičice garam masale praha
4 kašike kristal šećera
2 kašičice čili praha
5 kašika putera
3 kašike neutralne pavlake
⅕ kašike belog vinskog sirćeta
so sitna kuhinjska

Naan hleb

500 g pšeničnog brašna
2 kašičice suvog kvasca
180 g grčkog jogurta
2 kašike suncokretovog ulja
1,5 kašičica sitne kuhinjske soli
1 kašičica kristal šećera
60 ml tople vode
180 ml toplog mleka

Dekoracija

4 kašičice margarina sa maslacem
2 čena belog luka
20 g svežeg korijandera

Način pripreme

Marinirana piletina: Piletinu iseći na tanje listiće, a zatim je začiniti sa suvim začinima i suncokretovim uljem. Ostaviti da se marinira minimum 30 minuta pre spremanja.

Paradajz sos: U tiganju na zagrejanom ulju ispržiti piletinu, a kada je gotovo izvaditi je na tanjir. U istom tiganju propržiti iseckani crni luk sa puterom. Kada je luk gotov dodati paradajz isečen na krupne komade, indijski orah i 3 čena belog luka i putera. Dodati vodu i ostatak začina. Na kraju dodati šećer i sirće.
Kada je paradajz skuvan nakon nekih 15-20 minuta sve staviti u blender i napraviti finu pastu. Proceditи kroz cediljku i vratiti u posudu u kojoj se kuvao. Dodati puter i piletinu. Ukuvati sos još nekih 5-7 minuta. Dekorisati sa pavlakom za kuvanje i svežim korijanderom.

Naan hleb: U posudi spojiti kvasac, šećer i vodu. Ostaviti da kvasac krene da reaguje nekih 10 minuta. U međuvremenu spojiti brašno i so i lepo promešati. Dodati mešavinu sa kvascem u brašno, a zatim toplo mleko, ulje i jogurt. Mešati dok se ne dobije kompaktna masa. Prebaciti u blago podmazanu posudu i ostaviti sat vremena da testo nadođe. Naraslo testo iseći na 12 jednakih komada i svaki razvući oklagijom. Peći na zagrejanom tiganju sa nekoliko kapi ulja. Kada je sav hleb ispečen, premazati ga sa margarinom sa maslacem, korijanderom i belim lukom. Služiti toplo uz piletinu u sosu.