Piletina Tika

Za 4 osobe

800 g pilećeg filea
ulje za prženje

Marinada

2 ½ dl jogurta
sok od ½ limuna
½ kašičice mlevenog kima
½ kašičice korijandera
½ kašičice cimeta
½ kašičice tucane sudžuk paprike
½ kašičice mešavine belog luka i ljute paprike
1 kašičica soli
1 kašičica bibera
10 g svežeg đumbira

Sos

20 g margarina
2 čena belog luka
½ sveže ljute papričice
800 g paradajz pelata
1 ½ dl pavlake za kuvanje
so i biber
½ kašičice šećera
1 kašičica kari praha

Prilog

500 g pirinča

Način pripreme

1. U činiji pomešati sve sastojke za marinade, s’tim sto đumbir treba oljuštiti i propasirati kroz pasiralicu. Sve dobro promešati. Piletinu iseći na komade veličine zalogaja i staviti je u marinadu. Marinirati je minimum 30 minuta, u frižideru.

2. U blenderu usitniti paradajz pelat sa dodatkom šećera. Na margarinu, u šerpi, propržiti zgnječene čenove belog luka i iseckanu ljutu papričicu. Zatim dodati pripremljeni paradajz i začiniti solju, biberom i karijem. U šerpu dodati pavlaku za kuvanje i krčkati sve 15 minuta na umerenoj vatri.

3. Na dobro zagrejanom ulju ispržiti mariniranu piletinu, pa je zatim dodati u šerpu da se dokrčka i ujedno sjedini sa sosom (svega nekoliko minuta).

4. Servirati obareni pirinač, preliti ga piletinom u sosu te sve ukrasiti peršunovim listom.