

دجاج تكا ماسالا



50 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 10 أشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 800 جم من 800g ففينيلي كويد توميتوز 400
- 150 مل زبادي طازج
- 150 مل قشدة مركزة
- 2-3 ملاعق كبيرة من صلصة تشاتني المانجو
- 25 جم زبدة
- حبة فلفل أحمر منزوعة البذر ومقطعة قطع صغيرة 2
- 4 حبات بصل مقطعة
- 4 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- 6 ملاعق كبيرة معجون دجاج تكا ماسالا
- 8 قطع من صدور الدجاج منزوعة العظم والجلد
- أوراق كزبرة مقطعة للتقديم
- None



التحضير

1. سَخِّن 4 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي و 25 جم من الزبدة في مقلاة كبيرة على الموقد، ثم أضف البصل المقطع ورشة ملح. يترك على النار لمدة 15-20 دقيقة حتى يصبح طرياً وذهيباً.
2. أضف 6 ملاعق كبيرة من معجون دجاج تكا ماسالا و 2 حبة من الفلفل الأحمر مقطعة لقطع صغيرة، ويترك على النار لمدة 5 دقائق إضافية للحصول على قوام مُثَبِّل متماسك.
3. قَطِّع صدور الدجاج إلى 2 ½ سم وضعها على معجون الدجاج، ثم قلبها جيداً حتى تشرب الخليط. تترك على النار لمدة 2 دقيقة، ثم أضف عبوتي فينيلي كوبيد توميتوز 400 جم و 4 ملاعق كبيرة من سترينيد توميتوز و 200 مل من الماء وتقلب جيداً.
4. يغطى الخليط ويترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة مع التقليب من حين لآخر حتى يطهى الدجاج.
5. أزل الغطاء وأضف 2-3 ملاعق كبيرة من صلصة تشاتني المانجو و 150 مل من القشدة المركزة و 150 مل من الزبادي الطازج، ثم يقلب الخليط قليلاً حتى يمتزج.
6. يُثَبِّل ويُقدم مع أوراق الكزبرة الطازجة وأرز بسمتي وخبز النان.