



БІР'ЯНІ З КУРКОЮ – ІНДІЙСЬКА КУХНЯ

РИС БАСМАТІ – ІНГРЕДІЄНТИ

- 200 г рису басматі
- 2 л води
- 1 невеликий лавровий лист
- паличка кориці довжиною 5 см
- 3 стручки зеленого кардамону
- 2 бутони гвоздики

РИС – СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Кілька разів промийте рис, поки вода не стане прозорою. Замочіть його на 20 хвилин у 2-літрової ємності для змішування. Злийте воду.
2. Скип'ятіть 2 літри води в трилітровій каструлі. Покладіть у воду лавровий лист, кардамон і гвоздику.
3. Коли вода знову почне кипіти, трохи посоліть і викладіть в каструлю рис.
4. Варити рис слід 15 хвилин або до готовності. Злийте воду через друшляк. Великі спеції можна прибрати, а можна залишити.

БІР'ЯНІ З КУРКОЮ – ІНГРЕДІЄНТИ

- 500–600 г курки (ніжки і грудка)
- 3 ст. л. олії
- Сіль за смаком
- 2 середні цибулини – нарізати півкільцями
- 1 зірочка анісу
- Щіпка шафрану – замочити в 2 ч. л. молока і 1 ст. л. гхі
- 3 стручки зеленого кардамону
- 1 стручок чорного кардамону
- 1 лавровий листок
- 4 бутони гвоздики
- паличка кориці довжиною 2,5 см
- ½ ч. л. насіння кмину
- 1 ст. л. імбірно-чесникової пасту
- ¼ ч. л. куркуми
- 2 ч. л. приправи бір'яні масала або чікен масала
- ¾–1 ч. л. меленого червоного перцю
- 1 стакан йогурту
- 1 жменя листя м'яти – дрібно нарубати
- 1 жменя листя коріандру – дрібно нарубати

БІР'ЯНІ З КУРКОЮ – СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Поки рис готується, обсмажити цибулю на олії в 4-літровій каструлі. Коли цибуля стане золотавою, перекладіть чверть цибулі в миску і відкладіть її в сторону.
2. Зменшіть вогонь, додайте олію, що залишилася, і обсмажте лавровий лист, зірочку анісу, насіння кмину, гвоздику і кардамон.
3. Додайте імбірно-чесникову пасту і смажте суміш, доки запах сирих продуктів не зникне.
4. Додайте шматочки курки і обсмажте її на повільному вогні, поки вона не стане білою.
5. Додайте спеції, що залишилися – сіль, масалу, куркуму і мелений червоний перець. Добре перемішайте. Накрийте кришкою і готуйте на невеликому вогні 4 хвилини.
6. Залийте йогуртом і добре перемішайте. Накрийте кришкою і продовжуйте готувати на середньому вогні, поки м'ясо не буде готове і страва не загусне. Посоліть за смаком.

З'ЄДНАЙТЕ КУРКУ З РИСОМ

1. Змастіть олією 8-літрову жаровню з кришкою і нагрійте духовку до 180°C.
2. Викладіть в жаровню приготовлену курку, а зверху посипте половиною дрібно нарізаної м'яти.
3. Викладіть на курку шар рису. Зверху викладіть ¼ смаженої цибулі, м'яту, що залишилася, листя коріандру і вимочений шафран.
4. Накрийте кришкою і протушуйте 20–25 хвилин.
5. Подавайте бір'яні з йогуртом.