

Kurczak Tandoori z ryżem

Kurczak Tandoori z Ryżem – Indyjska Uczta w Twoim Domu

Aromatyczny kurczak tandoori to prawdziwa perełka kuchni indyjskiej, która zachwyci Cię bogactwem smaków i zapachów. Soczyste mięso kurczaka, zamarynowane w mieszance jogurtu, przypraw i soku z cytryny, zyskuje niepowtarzalny charakter dzięki **garam masali** – tradycyjnej indyjskiej mieszance przypraw. Delikatny ryż stanowi idealne dopełnienie tego wyrazistego dania, które z pewnością stanie się jednym z Twoich ulubionych.

Dla kogo?

Kurczak tandoori to doskonała propozycja dla miłośników kuchni orientalnej oraz osób poszukujących *nowych, intensywnych doznań smakowych*. Danie przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które lubią odkrywać nowe smaki. Dzięki prostocie przygotowania, nawet początkujący kucharze poradzą sobie z tym przepisem.

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się idealnie na **rodzinny obiad weekendowy** lub kolację z przyjaciółmi. Kurczak tandoori może być również gwiazdą letniego grilla czy przyjęcia tematycznego inspirowanego kuchnią indyjską. Jego intensywny aromat i piękny kolor sprawia, że stanie się on centralnym punktem każdego stołu.

Czy wiesz, że?

Nazwa „tandoori” pochodzi od tradycyjnego indyjskiego pieca

glinianego – *tandoor*, w którym oryginalnie przygotowuje się to danie. Temperatura w takim piecu może osiągać nawet 480°C! W naszej wersji wykorzystujemy piekarnik i grill, aby uzyskać podobny efekt – chrupiącą skórę i soczyste wnętrze mięsa.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o **świeże warzywa** – paprykę, cukinię czy bakłażana, które również świetnie smakują z marynatą tandoori. Spróbuj też podać kurczaka z chłodzącym dipem na bazie jogurtu z miętą i ogórkiem, który złagodzi pikantność dania. Dla wegetarian możesz przygotować w tej samej marynacie ser paneer lub tofu.