איך מכינים באטר צ'יקן קרמי ומושלם

באטר ציקן הוא אחד הסמלים של המטבח ההודי – עוף רך המתבשל ברוטב עשיר של חמאה, עגבניות ותבלינים ארומטיים. במסעדה ההודית שלנו תיהנו מאוכל הודי אותנטי שמספר סיפור של מסורת, טעם ורומנטיקה. מנה מושלמת לחובבי תבשילים מלאים בטעם, ניחוח ונשמה.

זמן הכנה	זמן בישול	כמות
20 דקות	**30 דקות**	**4 מנות**

חומרי גלם

חומרי גלם להכנת המרידנה לבאטר צ'יקן

חזה עוף או פרגית חתוך לקוביות	1 ק"ג
גינגר גרליק פייסט	10 גרם
מיץ לימון	20 גרם
יוגורט יווני	40 גרם
מלח שולחן	20 גרם
גראם מסאלה	20 גרם
צ'ילי קאשמירי	20 גרם

חומרי גלם להכנת הקארי לבאטר צ'יקן

עגבניות	1 ק"ג
בצל אדום	200 גרם
שמנת מתוקה / קרם קוקוס	100 גרם
חמאה / גהיי	50 גרם
גינגר גרליק פייסט	20 גרם
גראם מסאלה	20 גרם
צ'ילי קאשמירי	10 גרם
מלח רגיל	10 גרם



כלי בישול

קערה (חובה) · סיר גבוה 2 ליטר + מכסה (חובה) · משקל מטבח (לא חובה, אבל כדאי)

אופן ההכנה

1 מרינדה לחזה עוף שלב ראשון

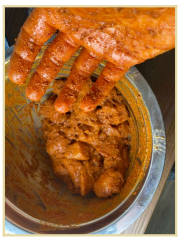
1. בקערה, נוסיף את החזה עוף (1000 גרם), יוגורט יווני (40 גרם), צילי קאשמירי(20 גרם), גינגר גרליק פייסט(20 גרם), מלח (20 גרם), מיץ לימון (20 גרם) ונערבב את הכל ביחד עד שהכל מכוסה כמו שצריך.



2. נוסיף 20 גרם שמן, ונערבב (לא שמן זית!)



3. נערבב יפה יפה עד שכל החזה עוף / פרגית עטוף כהלכה, התהליך לוקח 2 דקות לכל היותר.





4. נסגור בקופסא הרמטית, ונכניס לפחות לשעתיים למקרר להשרייה, מומלץ שיהיה במשך לילה במקרר על מנת לקבל את התוצאה המושלמת.

2 בישול העוף שלב שני

1. בסיר קטן, נוסיף מעט שמן ונבשל את העוף על להבה נמוכה.
2. חשוב לכסות את הסיר ולבשל על להבה נמוכה על מנת לא לייבש את עוף , כל כמה דקות פיתחו את המכסה ובידקו אם העוף מוכן.

3 הכנת הקארי לבאטר צ'יקן שלב שלישי

1. בסיר קטן, הוסיפו מעט שמן , הוסיפו בצל אדום קצוץ (200 גרם) ובשלו עד הזהבה





2. הוסיפו ג'ינגר גרליק פייסט(20 גרם), וערבבו קלות





3. הוסיפו את העגבניות, הביאו לרתיחה, והורידו ללהבה בינונית ובשלו, עד ריכוך מושלם של העגבניות.



3. במוט בלנדר טחנו את הקארי עד שהכל נהיה חלק.



4. נוסיף חמאה וחלב קוקוס לקארי, ניתן לא להוסיף חמאה, וחלב קוקוס בלבד

4 שלב סופי



1. נוסיף את העוף לקארי נוסיף גהיי /חמאה (שתי כפות), חלב קוקוס / שמנת מתוקה (100 גרם) ונגיש.