



Korma

Корма е ястие, пренесено в Индия от нашествениците от Централна Азия през 16 век. Те традиционно задушавали овчето месо в прясно или кисело мляко. Характерно за този метод на обработка е много дългото приготвяне на месото в мляко на ниска температура, което в Индия са комбинирали и с традиционните за тях подправки и така се е появило ястието Корма. Името произлиза от турското kavurma, което означава готвено месо.

Индийската корма, освен с традиционните кориандър и кимион, се характеризира с крема от ядки (най-често кашу и бадеми) и използването на кисело или кокосово мляко. Въпреки че извън Индия кормата е често сладка, в Индия се приготвя и пикантна с всякакви видове меса или само със зеленчуци.

Порции
4

Подготовка
15 минути

Готвене
50 минути

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- подправки от Spizing
- 1.5 кг пилешки бутчета
- 2 глави лук (200 г)
- 4 см джинджифил (1 с.л. в настърган вид)
- 7 скилидки чесън (1 с.л. в настърган вид)
- 300 г кисело мляко
- 8 с.л. мазнина
- 50 г сурови кашу/белени бадеми
- 1-2 люти чушки (по желание)
- пресни кориандър и мента (по желание)
- ориз басмати (за гарнитура)
- сол

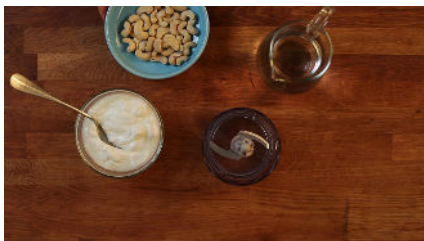
Подготовка:



1. Настържете/смелете в блендер 7 скилидки чесън и 4 см парче джинджифил и ги направете на паста.



2. Нарезете на ситно 2 глави лук (200 г) и 1-2 люти чушки (по желание).



3. Разбъркайте в блендер/пасатор суровите ядки с 3 с.л вода и 3 с.л. кисело мляко, докато станат на хомогенна паста. Добавете останалото кисело мляко и разбъркайте отново.



4. Махнете кожата на пилето (ако има такава).

Готвене*:

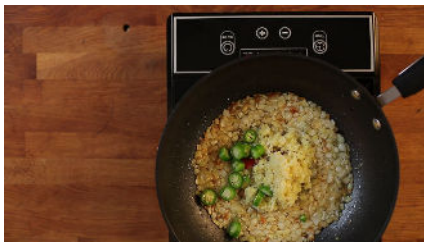
**Посочените по-долу времена са ориентировъчни и могат да варират според дебелината и материала на използваните съдове, котлона и използваното месо.*



1. Нагрейте на средна температура 8 с.л. мазнина и гответе в нея за 30-60 сек. съдържанието на пакет №1.



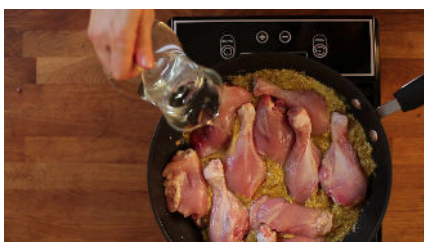
2. Добавете лука с малко сол и го задушете на среден огън до златисто (около 15-20 мин.), като разбърквате периодично.



3. Добавете чесъна, джинджифила и лютите чушки (ако използвате) и гответе 3-4 мин.



4. Изсипете в тигана пастата от ядки и кисело мляко заедно със съдържанието на пакет №2 и пакет Chili (по желание). Ако сместта е гъста добавете няколко лъжици вода.



5. Добавете месото и посолете леко. Долейте една чаша вода. Гответе на среден към слаб огън до приготвяне на месото:

- 20-25 мин. за пилешки гърди;
- 35-45 мин. за пилешки бутчета;
- 40-45 мин. за свинско/агнешко.



6. Добавете съдържанието на пакет Garam Masala.



7. Опитайте и добавете сол на вкус.



8. Поръсете със ситно нарязани мента и кориандър (по желание).



9. Сервирайте с ориз басмати или задушени/варени картофи.