



Пиле тандури

1. Направете по 2-3 прореза в месото на 6 цели пилешки бутчета без кожа без да стигате до кокала. Посолете ги и втрийте лимонов сок и по желание лют червен пипер. Оставете да преседят 10 минути.
2. Междувременно в 300 г цедено кисело мляко сложете **2 с.л. Tandoori Masala**, 3 ч.л. сол., 1 ч.л. настърган чесън и 1 ч.л. настърган джинджифил и направете марината. По желание добавете **1 ч.л. Garam Masala**.
3. Покрийте пилето добре с маринатата, сложете малко мазнина и мариновайте поне 30 минути.
4. Подредете бутчетата на тава с решетка, полейте леко с мазнина и печете на силен грил около 40 минути. По средата обърнете.
5. Сервирайте с ориз басмати/наан и индийска туршия.

Гъби тандури

1. В 200 г цедено кисело мляко сложете **1 с.л. Tandoori Masala**, 2 ч.л. сол., 1 ч.л. настърган чесън и 1 ч.л. настърган джинджифил и направете марината. По желание добавете червен пипер за цвят и/или лют червен пипер.
2. В марината сложете 700 г – 1 кг почистени цели гъби (ако са едри, нарязани на филии) и оставете да преседят 20 минути.
3. Сложете гъбите в тава с решетка и печете в загрята на 220°C фурна около 20-25 минути. Обърнете шишчетата поне веднъж по време на печенето.