



ИНДИЙСКО ПИЛЕ БИРИЯНИ

ОРИЗ БАСМАТИ – СЪСТАВКИ

- 200 гр. ориз басмати
- 2 литра вода
- 1 малък дафинов лист
- 5 см пръчка канела
- 3 зелени шушулки кардамон

ОРИЗ – НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Измийте ориза няколко пъти докато водата не стане бистра. Накиснете 20 минути в двулитровата купа за смесване. Отцедете водата.
2. Сложете 2 литра вода да заврят в 3-литровата тенджерка. Добавете дафинови листа, кардамон и карамфил към водата.
3. Когато водата заври, добавете малко сол и отцедения ориз.
4. Гответе 15 минути или докато оризът е готов. Отцедете в гевгир; отделете по-едриите парчета подправки или ги оставете в ориза.

ПИЛЕ БИРИЯНИ – СЪСТАВКИ

- 500-600 гр. пилешко месо (смес от бутчета и гърди)
- 3 с.л. олио
- сол според необходимото
- 2 средни глави лук, нарязани на тънки резени
- 1 звездовиден анасон
- Щипка шафран, накиснат в 2 ч.л. прясно мляко и 1 с.л. масло гхи
- 3 зелени кардамона
- 1 черен кардамон
- 1 дафинов лист
- 4 зърна карамфил
- 2.5 см пръчка канела
- ½ ч.л. семена
- кимион
- 1 с.л. чеснова паста
- ¼ ч.л. куркума на прах
- 2 ч.л. брияни масала или пилешка масала на прах
- ¾ до 1 ч.л. лют червен пипер на прах
- 1 чаша кисело мляко
- 1 шепа листа от мента, накълцани ситно
- 1 шепа листа от кориандър, накълцани ситно

ПИЛЕ БИРИЯНИ – НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Докато оризът се готви, задушете лука с олио в 4-литровата тенджерка iCook. Когато придобие златист цвят, отделете 1/4 от него в купа.
2. Намалете огъня и задушете в тенджерката дафиновия лист, звездовидния анасон, семената от кимион, карамфила и кардамона с останалата част от запържения лук.
3. Добавете чеснова паста и запържете до изчезване на суровата миризма.
4. Добавете късчета пилешко и запържете на умерен огън до побеляване на месото.
5. Поръсете с останалата част от подправките - сол, масала, куркума и лют червен пипер на прах. Разбъркайте добре. Покрийте тенджерката и оставете ястието на умерен огън 4 минути.

КОМБИНИРАНЕ НА ПИЛЕШКО С ОРИЗ

1. Намажете с мазнина 8-литровата холандска фурна с капак и загрейте предварително фурната до 180 °С.
2. Добавете сготвеното пилешко месо в холандската фурна и сложете половината накълцани листа от мента отгоре.
3. Разстелете равномерно пласт от сварения ориз върху пилешкото. Поръсете с 1/4 от запържения лук, останалите листа от мента и кориандър, и накиснат шафран най-отгоре.
4. Затворете плътно холандската фурна с капака и гответе около 20-25 минути.
5. Сервирайте Пилето Биряни с кисело мляко.