



INDIJSKI PIŠČANČJI BIRYANI

RIŽ BASMATI – SESTAVINE

- 200 g riža basmati
- 2 litra vode
- 1 majhen lovrov list
- 5 cm cimetova palčka
- 3 zelena zrnca kardamoma
- 2 nageljnovе žbice

RIŽ – NAČIN PRIPRAVE

1. Riž večkrat operite, dokler voda ne bo čista. Namakajte ga 20 minut v 2-litrski skledi za mešanje. Odcedite vodo.
2. Zavrite 2 litra vode v 3-litrski ponvi. V vodo dodajte lovrov list, kardamom in nageljnovе žbice.
3. Ko voda zavre, dodajte kanček soli in odcejen riž.
4. Kuhajte 15 minut oziroma dokler ni kuhano. Odcedite s cedilko, začimbe zavrzite ali pa jih pustite v rižu.

PIŠČANEC BIRYANI – SESTAVINE

- 500–600 g piščanca (mešanica beder in prsi)
- 3 žlice olja
- sol po okusu
- 2 srednje veliki čebuli, narezani na tanke rezine
- 1 zvezdasti janež
- ščepec žafrana, namočenega v 2 čajni žlički mleka in 1 žlico masla ghee
- 3 zelena zrnca kardamoma
- 1 črno zrnо kardamoma
- 1 lovrov list
- 4 nageljnovе žbice
- 2,5 cm cimetova palčka
- ½ čajne žličke semen kumine
- 1 žlica paste iz ingverja in česna
- ¼ čajne žličke kurkume v prahu
- 2 žlički začimbne mešanice biryani masala ali praha za piščanca masala
- ¾ do 1 čajna žlička čilija v prahu
- 1 skodelica jogurta
- 1 pest drobno nasekljanih metinih listov
- 1 pest drobno nasekljanih koriandrovih listov

PIŠČANEC BIRYANI – NAČIN PRIPRAVE

1. Medtem ko se riž kuha, na olju popražite čebulo v 4-litrskem loncu iCook s pokrovko. Ko porjavi, jo ¼ odstavite v skledo.
2. Znižajte temperaturo in v loncu s pokrovko popražite lovrov list, zvezdasti janež, seme kumine, nageljnovе žbice in kardamom skupaj s preostalo praženo čebulo.
3. Dodajte pasto iz ingverja in česna ter pražite, dokler svežega vonja ni več mogoče zaznati.
4. Dodajte koščke piščanca in pražite na srednji temperaturi, dokler ne postane bel.
5. Dodajte preostale začimbe – sol, masalo, kurkumo in čili v prahu. Dobro premešajte. Pokrijte in 4 minute pražite pri nizki do srednji temperaturi.
6. Preljite z jogurtom in dobro premešajte. Pokrijte in kuhajte na srednji temperaturi, dokler meso ni pečeno skozi in dokler se kari ne zgosti. Solite po okusu.

ZDRUŽITEV PIŠČANCA IN RIŽA

1. Namastite 8 l lonec s pokrovko in pečico segrejte na 180 °C.
2. Kuhanega piščanca dajte v lonec s pokrovko in ga potesite s polovico nasekljanih metinih listov.
3. Po piščancu enakomerno razporedite plast kuhanega riža. Posujte s ¼ ocvrte čebule, preostalo meto in koriandrovimi listi ter namočenim žafranom.
4. Dobro pokrijte in pecite 20–25 minut v pečici.
5. Piščanec biryani postrezite z jogurtom.