



## PUI INDIAN - BIRYANI

### OREZ BASMATI - INGREDIENTE

- 200 g de orez basmati
- 2 litri de apă
- 1 frunză mică de dafin
- bețe de scorțișoară de 5 cm
- 3 păstăi verzi de cardamom
- 2 cuișoare

### PUI BIRYANI - INGREDIENTE

- 500-600 g de carne de pui (copănele și piept)
- 3 linguri de ulei
- Sare după gust
- 2 cepe medii, feliate subțire
- 1 anason stelat
- Puțin șofran lăsat în 2 linguri de lapte și o lingură de ghee
- 3 păstăi verzi de cardamom
- 1 cardamom negru
- 1 frunză de dafin
- 4 cuișoare
- 2,5 cm bețe de scorțișoară
- jumătate de linguriță semințe de chimion
- 1 lingură de pastă de usturoi
- 1/4 linguriță de pudră de turmeric
- 2 linguri biryani masala sau pudră de pui masala
- 3/4 pudră de ardei chili
- 1 cană de iaurt
- 1 legătură de frunze de mentă tocate mărunț
- 1 legătură de frunze de coriandru tocate mărunț

### OREZ - METODĂ DE PREPARARE

1. Spală orezul de câteva ori până ce apa devine limpede. Lasă în apă pentru 20 de minute în bolul de amestecare de 2 litri. Scurge apa.
2. Adu cei doi litri de apă la fierbere într-un vas de gătit de 3 litri. Adu gă foaia de dafin, cardamomul și cuișoarele în apă.
3. Când fierbe apa, adaugă un pic de sare și orezul scurs.
4. Lasă pe foc timp de 15 minute sau până este gata. Scurge-l în strecurătoare, apoi aruncă condimentele sau păstrează-le în orez.

### PUI BIRYANI - METODĂ DE PREPARARE

1. În timp ce fierbe orezul, sotează ceapa cu ulei în vasul de gătit iCook de 4 litri. Când este aurie, pune 1/4 deoparte într-un bol.
2. Redu intensitatea focului și sotează frunza de dafin, anasonul, semințele de chimion, cuișoarele, cardamomul și restul de ceapă călită în vasul de gătit.
3. Adu gă pasta de usturoi cu ghimber și gătește până ce mirosul a dispărut.
4. Adu gă bucățile de pui și lasă la foc mediu până ce devin albe.
5. Pune restul de condimente - sarea, masala, turmericul și pudra de chili. Amestecă bine. Acoperă și lasă la foc mic spre mediu timp de 4 minute.
6. Toarnă iaurt peste și amestecă bine. Acoperă și gătește la foc mediu până ce carnea este bine făcută și curry-ul a căpătat consistență. Adu gă sare după gust.

### CUM COMBINI PUIUL ȘI OREZUL

1. Unge cu ulei Vasul de 8 litri Dutch Oven cu capac și încălzește cuptorul la 180 °C.
2. Adu gă puil în vasul Dutch Oven, pune jumătate din frunzele de mentă tocate pe deasupra.
3. Așază orezul gătit în mod uniform peste pui. Adu gă ceapa călită rămasă, menta rămasă și frunzele de coriandru și șofranul pe deasupra.
4. Acoperă cratița Dutch Oven bine cu capacul și gătește timp de 20-25 de minute.
5. Servește Puiul Biryani cu iaurt.