Pikáns csirkefalatok indiai lepénykenyérrel

Hozzávalók

- 1 tasak Csirke fűszerkeverék
- 1 kg csirkemell
- 2 dl tejszín
- 2 dl natúr joghurt
- 25 dkg liszt
- 3 g szárított élesztő
- 1 tk sütőpor
- 5 dkg vaj
- 4 ek olaj
- 1.5 dl víz
- 1 tk só
- 3 g csilipehely

Elkészítés

1. A liszt felét keverjük el a szárazélesztővel és a vízzel, hagyjuk 15 percet állni meleg helyen.
2. Keverjük hozzá a maradék lisztet, sütőport, joghurtot és sót, hagyjuk állni 1 ek. olajjal kikent tálban.
3. Gyúrjuk át 1 percig, adjunk hozzá még egy evőkanál olajat és hagyjuk ismét pihenni.
4. Forrósítsuk fel a vajat egy nagyobb, mély serpenyőben és pirítsuk fehéredésig rajta a húst.
5. Adjuk hozzá a fűszerkeveréket és az ízlés szerinti mennyiségű csilipelyhet, öntsük fel a tejszínnel és kis lángon pároljuk össze 10-15 perc alatt. Ha közben nagyon besűrűsödne, kevés vizet adjunk a szószhoz.
6. A tésztát gyúrjuk ekkor ismét át (így már teljesen simának kell lennie) osszuk 8 részre, és jól kiolajozott munkalapon nyújtsuk vékony kerek lapokká.
7. Forró, tapadásmentes serpenyőben oldalanként egy-egy perc alatt süssük meg.
8. A lepénykenyérre szedve tálaljuk a sűrű, csípős szószos csirkét.

Tápérték adatok

Szénhidrát	50.58 g
Energia	816.11 kcal
Zsír	37.17 g
Fehérje	65.93 g
Telített zsírok	12.67 g

40 Perc

4 4 servings