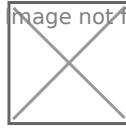


18 Ιουλίου 2016

Ινδικό κοτόπουλο με πικάντικη σάλτσα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



[recipe_main_akis-petretzikis-kotopoulo-me-mpaxarika](#)

Συστατικά

Για την πικάντικη σάλτσα

- ξύσμα και χυμό από 2 λάιμ και έξτρα χυμό
- 2 κ.σ. βραστό νερό
- 1 σκ. σκόρδο
- 2 κρεμμύδια μικρά, ξεφλουδισμένο
- 1 μεγάλη χούφτα μαϊντανό μόνο τα φύλλα του
- 1 μικρό τσίλι, χωρίς τα σπόρια της
- 3 φρέσκα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 κ.γ. τριμμένο τζίντζερ
- 2 κ.σ. μηλόξυδο
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι

Για το κοτόπουλο

- 6 μπούτια κοτόπουλο
- 1 κ.γ. τριμμένο κύμινο
- 1 κ.γ. μείγμα 5 μπαχαρικών (5 spices)
- 1 μικρό τσίλι, χωρίς τους σπόρους
- 1 κ.γ. αλάτι
- πιπέρι
- ρύζι για σερβίρισμα

1 ώρα 15 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares [5606bf075942176c08f602bcfddeb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740](#)

6

Μερίδα/ες

Difficulty [ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6](#)

Για την πικάντικη σάλτσα

- Βάζουμε όλα τα υλικά για τη σως στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια.
- Χτυπάμε και δοκιμάζουμε για τη γεύση. Αν θέλουμε προσθέτουμε λίγο χυμό λάιμ ακόμα.

Για το κοτόπουλο

- Τρίβουμε τα μπαχαρικά, το τσίλι και 1 κ.γ. αλάτι και πιπέρι πάνω στο κοτόπουλο. Βάζουμε το 1/3 από τη σάλτσα πάνω από το κοτόπουλο και μαρινάρουμε για το λιγότερο 3 ώρες ή όλη τη νύχτα.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς .
- Μεταφέρουμε το κοτόπουλο σε ένα ταψί φούρνου και ψήνουμε για 1 ώρα ή μέχρι να γίνει τραγανό και το κρέας να ξεκολλάει από το κόκκαλο.
- Σερβίρουμε το κοτόπουλο με τη σάλτσα και λίγο ρύζι.

Πηγή: akispetretzikis.com