

## CHICKEN BIRYANI RICE (GLUTEN FREE)



Категория: основные блюда из рыбы и мяса

Дополнительная информация  
Безалкогольный, Без глютена, Традиционный

Создана 2024-05-15  
Квалифицировано Supercook SG  
Предложено Supercook SG  
ТОщее время приготовления: 54:04  
Минут

Suitable for article:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

### СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 5 ПОРЦИЙ

<b>60 Грамм</b>	шалот
<b>3 Кусок</b>	зубчик чеснока
<b>15 Грамм</b>	Ломтики имбиря
<b>10 Грамм</b>	Кориандр
<b>10 Грамм</b>	Масло для готовки
<b>20 Грамм</b>	Топленое масло
<b>2 Кусок</b>	палочка корицы
<b>3 Кусок</b>	Семена кардамона
<b>5 Кусок</b>	гвоздики.
<b>700 Грамм</b>	Курица нарезанная кусками 5-6 см
<b>40 Грамм</b>	Йогурт
<b>30 Грамм</b>	40 г томатного концентрата
<b>20 Грамм</b>	меда
<b>10 Грамм</b>	соль
<b>120 Грамм</b>	65 г нарезанных кубиками помидоров
<b>1/4 Чайная ложка</b>	Молотая куркума
<b>1/4 Чайная ложка</b>	молотого кориандра
<b>1/2 Чайная ложка</b>	Молотый чёрный перец

## 3. Создание блюда. Вспомогательные инструменты ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).

### ИНСТРУМЕНТ



Смесительный нож  
(острый)



шпатель



Vapore



Измерительная  
чашка

