Indverskur Punjabi kjúklingur

6 kjúklingabringur
1 stór laukur
3 msk góð olía
4 tómatar, saxaðir
2 hvítlauksrif
2 tsk rifinn engifer
chili
1 tsk kóriander
1 tsk túrmerik
salt og svartur pipar
2 lárviðarlauf
1/2 tsk kardimommur
1 tsk kanill
1 ds kotasæla
2 bananar

Brúnið kjúklingalærin í olíunni og setjið þau í eldfast form, saxið laukinn og steikið á pönnunni, bætið við öllu kryddinu og loks kotasælunni. Látið sjóða stutta stund, hellið yfir kjúklingalærin og steikið í 175° heitum ofni í um 45 mín, skerið bananana í sneiðar og stráið yfir réttinn áður en hann er borinn fram.

Berið fram með hrísgrjónum

Kveðja, Albert http://www.alberteldar.com