Indická kuřecí stehna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce oleje
1 lžíce bylinkového octa
0,5 lžičky cayenského pepře
sůl
5 stroužků česneku
1 lžička římského kmínu
kelímek jogurtu
1 lžíce koriandru
Ingredience::
pepř
3 lžíce citronové šťávy
0,5 lžicky mleté kurkumy
4 kuřecí stehna

Postup

Postup přípravy: Z kuřecích stehen stáhneme kůži a několikrát je nařízneme špičkou nože. Do povrchu zatřeme citronovou šťávu se solí. Na marinádu rozetřeme jogurt s octem a olejem. Přidáme prolisovaný česnek a roztlučený koriandr a kmín. Okořeníme cayenským pepřem, kurkumou a pepřem. Dobře promícháme. Stehna potřeme marinádou a přikryté marinujeme asi 6 hodin. Plech vyložíme alobalem a rozložíme na něj stehna. Pečeme zhruba 40 minut při 200 °C.