Kuře v jogurtu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny: 500 g vykostěného kuřecího masa
400 g cibule
200 g rajčat
4-6 stroužků česneku
300 ml bílého jogurtu
zázvor
chilli (nebo sladká mletá paprika)
kari koření
drcený kmín
koriandr
sůl
olej.

Postup

Postup: Kuřecí maso nakrájíme na kousky, osolíme, okořeníme částí koření a opečeme na oleji. Přidáme česnek nakrájený na plátky, cibuli nahrubo, oloupaná rajčata, veškeré zbylé koření. Dusíme přikryté doměkka. Těsně před konce přilijeme bílý jogurt, promícháme a provaříme, ozdobíme krájenými rajčaty a podáváme.

Přílohy: Dušená rýže.