

Bengálské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

2 kuřecí stehýnka marinované v jogurtu a kari

0,5 menší cibule

2 dl jogurtu

1 lžička karipasty

mořská sůl

olivový olej.

Postup

Na pekáček dáme olej a zpěníme jemně pokrájenou cibulku. Kuřecí stehýnko, potřené karipastou, na ní opečeme z obou stran, podlijeme jogurtem, smíchaným s vodou a dáme do horké trouby, kde pečeme, až je kůžička křupavá.