

Kuřecí plátky s medovou kůrčičkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

8 kuřecích plátků
150 g jogurtu
0,5 lžičky zázvoru
2 stroužky česneku
0,5 lžičky skořice a soli
mletý hřebíček
kardamom
100 g mletých mandlí
2 lžíce másla
lžičku medu
4 lžíce vody
150 g zakysané smetany

Postup

Jogurt se zázvorem, česnekem, skořicí, hřebíčkem, solí a mandlemi umixujeme na hladkou kaši. Plátky naskládáme do vymazané ohnivzdorné misky a potřeme kaší. Ohřejeme máslo s medem, pokapeme kuřecí plátky a nepříkryté necháme hodinu odpočinout. Plátky 15 min. opečeme v troubě (225°C), přikryjeme fólií a dalších 5 min. dopečeme. Výpek zředíme vodou, vmícháme zakysanou smetanu. Omáčku ochutíme solí, pepřem, cukrem a podáváme odděleně.