

Kuře Musallam

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celé kuře
3 velké červené cibule
8 stroužků česneku
čerstvý zázvor
lžíce mletého máku
lžička mletého kardamomu
2 lžičky tlučeného kmínu
0,5 lžičky mletého hřebíčku
1 lžička kurkumy
2 lžičky mletého koriandru
lžička koření sambal
špetka skořice
špetka šafránu
mletý pepř
2 kelímky bílého jogurtu
lístky bazalky
máslo
sůl
olej

Postup

Koření promícháme s olivovým olejem, mákem, česnekem, cibulí a citrónovou šťávou.

Touto pastou potřeme kuře zevně i zevnitř a necháme odležet.

Na másle rozvoníme toto koření - kmín, koriandr, kardamon a špetku hřebíčku, poté přidáme cibuli, zázvor a jogurt.

Směsí polijeme kuře, posypeme šafránem a dáme péct.

Koření promícháme s olivovým olejem, mákem, česnekem, cibulí a citrónovou šťávou.

Touto pastou potřeme kuře zevně i zevnitř a necháme odležet.

Na másle rozvoníme toto koření - kmín, koriandr, kardamon a špetku hřebíčku, poté přidáme cibuli, zázvor a jogurt.

Směsí polijeme kuře, posypeme šafránem a dáme péct.

