

Kuřecí řízky maharádžův sen

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g jogurtu
0,5 lžičky sušeného zázvoru
2 stroužky česneku
1 lžička skořice
špetka mletého hřebíčku a kardamonu
0,5 lžičky soli
100 g mletých mandlí
8 kuřecích řízků
2 lžíce másla
1 lžička medu
4 lžíce vody
150 g zakysané smetany

Postup

Umixujeme jogurt se zázvorem, česnekem, kořením a mandlemi.

Kuřecí řízky vložíme do pekáčku a potřeme jogurtovou směsí. Ohřejeme máslo s medem, pokapeme jím řízky a necháme zhruba hodinu odležet a vsáknout.

Troubu necháme předehřát na 220 stupňů. Řízky asi 15 minut zapékáme, pak povrch zakryjeme folií a ještě dalších 5 minut dopečeme. Pokrm vyjmeme z trouby a udržujeme teplý.

Vypečenou šťávu rozředíme vodou a přimícháme zakysanou smetanu. Omáčku ochutíme solí, pepřem a cukrem.

Podáváme jí zvlášť.