

Česnekové kuře v kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
sůl
1 palička česneku
5 lžic polohrubé mouky
2 lžičky koření kari
olej

Postup

Kuře rozčtvrtíme, omyjeme a osušíme. Čtvrtky kuřete ze všech stran osolíme. Česnek rozmačkáme, rozdělíme na čtvrtky a vetřeme ho ze všech stran do masa. V uzavřené nádobě necháme v chladu uležet, nejlépe do druhého dne. Mouku trochu osolíme a promícháme s kořením. V této směsi pořádně obalíme načesnekované čtvrtky a naskládáme do pekáče vytřeného olejem. Podlijeme troškou vody a ve vyhřáté troubě upečeme doměkka (asi 60 minut při 200°C). Pečeme přikryté, ke konci pečení na chvíli odkryjeme. Podle potřeby můžeme během pečení podlít horkou vodou. Podáváme s bramborovou kaší nebo rýží, případně s čočkovou rýží. Nezapomeneme na zeleninu či zeleninový salát.