

Kuře po indicku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg drůbežího masa
1 kelímek bílého jogurtu
6 stroužků česneku (utřených)
sladká paprika
cayenský pepř
sůl
2 lžičky kari koření

Postup

Maso nakrájíme na ploché kousky. Kousky kuřete namažeme směsí z výše uvedených ingrediencí a v misce necháme uležet 24 hodin. Grilujeme na 250 °C nebo opečeme na pánvi na horkém oleji. Zakápneme vodou nebo smetanou, aby vznikl hustší přeliv.