

# Chicken Tika

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

800 g kuřecího masa bez kosti (prsa nebo vykoštěná stehýnka)

5 stroužků česneku

palec zázvoru

2 PL oleje

1 lžíce soli

1 lžíce mletého chilli

1 lžíce garam masala

1 lžíce tandori masala

200 g jogurtu

šťáva z jednoho citrónu

## Postup

Ingredience smícháme v míse do hladké omáčky, do marinády vložíme maso nakrájené na kostky cca 3×3 cm a necháme v lednici proležet alespoň dvě hodiny. Poté napícháme maso na špízy a pečeme v troubě 15–20 minut při 200°C. Maso během pečení otáčíme.