

Indické kuře na másle a jogurtu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Přehřejeme troubu na 200 °C. Smícháme zázvor a česnek s kořením Kuře orient Avokádo, přidáme sůl a pepř. Směsí potřeme maso, zalijeme jogurtem a marinujeme 30 minut. Po tomto čase odstraníme marinádu z kuřete a přelijeme ji do misky, později ji použijeme na omáčku. Stehna přeložíme do ohnivzdorné misky a pečeme je v troubě asi 30 minut.

Na mírném ohni osmahneme na másle doměkka cibuli. Kešu ořechy zamícháme s 1 dl vody a v mixéru rozmixujeme na pastu. Takto připravenou hmotu vaříme na mírném ohni asi 20 minut s medem, 1 dl vody, přidáme zbytky marinády a změkklou osmaženou červenou cibuli. Postupně přidáme asi 3 dl vody, aby měla omáčka správnou konzistenci. Před podáváním polijeme upečená stehna touto omáčkou.

