

Indické kuře

4 porce

SUROVINY

- 300 g smetanového bílého jogurtu
- 1 lžička čerstvě mletého pepře
- 1 lžička pálivé papriky
- ½ lžičky kari koření
- 2 lžičky sladké papriky
- 2 lžičky soli
- 1 kuře
- 50 g másla

Kuře je nutné nechat odležet v marinádě alespoň 12 hodin, díky tomu pokrm získá svou jedinečnou chuť.

Nejlépe chutná s dušenou rýží.

POSTUP

Jogurt důkladně smíchej s kořením a solí.

Kuře nařízni na prsou a stehnech do hloubky 1 cm.

Kuře po celé ploše (včetně zářezů) potři kořeněným jogurtem. Polož ho na talíř, přetáhni potravinářskou fólií a dej přes noc odležet do lednice.

Troubu rozehřej na 180 °C.

Na pekáč polož máslo nakrájené na kostky, přilij horkou vodu do výšky 0,5 cm a do pekáče polož kuře i s veškerým jogurtem.

Pekáč vlož do rozehřáté trouby na 75 minut nebo než půjde stehenní kost bez odporu protočit. Během pečení kuře několikrát přelij výpekem.

