

Kuřecí meče se zeleným kari I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jarní kuřátka (nebo kuřecí stehna) 4 ks
- Olej na opečení 1 ks
- Limetky 2 ks
- **Marináda**
- Zelená kari pasta 2 lžíce
- Rybí omáčka 1 lžíce
- Pár čerstvých nebo sušených kafírových lístků 5 ks
- Nastrouhaný kousek zázvoru 1 ks
- Kokosové mléko 250 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřátka podélně rozpulte a navlékněte je na kovové jehly. Všechny přísady na marinádu smíchejte a nalijte do zapékací mýsy. Kuřata namočte do marinády a nechte je v ní asi 30 minut v chladu. Potom je vyjměte, nechte okapat a opečte je na pánvi ba troše oleje z obou stran (celkem asi 8 minut). Opečené maso vložte do zapékací misky do marinády a pečte při 170°C asi 40 minut dozlatova. Podávejte s podélně rozčtvrcenými limetkami na pokapání.