Kuře v ořechové omáčce

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehenní řízky 8 ks
- Kmín 1 lžička
- Paprika 0.5 lžička
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pita chléb 1 ks
- Horký kuřecí vývar 150 ml
- Opražené vlašské ořechy 175 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Smetana 50 ml
- Citron 1 ks
- Nasekaný koriandr 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Turecko

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Do pekáčku položte kuřecí řízky, posypte je kmínem paprikou, zastříkněte lžící oleje a důkladně osolte. Pečte 40 minut.

Mezitím natrhejte pita chleba do malé misky. Přidejte pár lžic vývaru a nechte chleba nasáknout tekutinu. Vlašské ořechy nasekejte. Na zbylém oleji osmažte cibuli a česnek. Vývarem změklý chleba, opečenou cibuli a česnek a většinu ořechů rozmixujte. Přilijte zbylý vývar a umixujte do hrubší pasty. Tu prohřejte v pánvi, přidejte k ní i smetanu, citronovou šťávu podle chuti a dosolte. Kuře podávejte přelité omáčkou se zbylými ořechy a koriandrem.