

Kuře na kokosu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- sůl, pepř 1 ks
- bílý jogurt 150 g
- kari koření 1 ks
- kokos 2 lžíce
- máslo 1 ks
- červená cibule 1 ks
- pečené brambory 1 ks
- olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme marinádu na maso: bílý jogurt smícháme se solí, kari kořením, najemno nakrájenou cibulí, kokosem a olejem. Maso omyjeme, lehce naklepeme a vložíme do marinády, nejlépe přes noc.

Keramickou zapékačskou misku vytřeme kouskem másla, dáme do ní maso i s marinádou a necháme ho zapéct při 180 °C asi 25 minut. Kuřecí maso podáváme s pečenými bramborami.