

Indická kuřecí stehýnka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- smetana na vaření 250 ml
- kari 2 lžíce
- garam masala 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehýnka poklademe do pekáčku. Do smetany vmícháme kari, garam masalu, sůl a pepř. Můžeme přidat i jiné koření podle vlastní chuti. Poté zalijeme stehýnka smetanou.

Dáme do vyhřáté trouby a pečeme při 200 °C asi hodinu. Během pečení promícháváme smetanu a poléváme jí stehýnka. Podáváme s rýží nebo s brambory.