

Kuřecí masíčko na medu a kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 1 lžíce
- med 2 lžíce
- kuřecí řízek 4 plátek
- sůl 1 lžička
- kari koření 3 lžička
- hořčice 2 lžíce
- bílý jogurt 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky omyjeme a naklepeme.

Na pánvi rozehtřejeme olej a přidáme med, hořčici, kari a sůl. Důkladně promícháme a ihned stáhneme z ohně. Do směsi přidáme jogurt a opět důkladně promícháme. Ve směsi obalíme řízky a v pekáčku je lehce po obou stranách osmažíme a vše zalijeme zbylou směsí.

Pekáček vložíme do trouby předehřáté asi na 160 °C. Po půl hodině kuřecí masíčko na medu a kari otočíme, popřípadě trošku podlijeme vodou, a necháme ještě patnáct minut dopéct.

Kuřecí masíčko na medu a kari podáváme s opečeným bramborem nebo kari rýží. Při vaření rýže

přidáme do vody 2 lžičky kari.