

Kuřecí maso v jogurtu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 plátek
- Bílý jogurt 2 kelímek
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Maso naklepeme. Uděláme marinádu z jogurtu, česneku, soli a pepře. Maso do ní na jeden den naložíme. Poté obalujeme ve strouhance a smažíme na oleji.