

Kuřecí Tikka s okurkovou raitou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 750 g
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Rajský protlak 2 lžíce
- Malá cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Pasta Tandoori 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 lžíce
- Mletý sušený zázvor 1 lžička
- Sůl a římský kmín 1.2 lžička
- Kajenský pepř 1 špetka
- Strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- **Raita**
- Okurka 1 ks
- Bílý jogurt 250 g
- Jarní cibulky 3 ks
- Mletý pepř , sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme oloupanou a najemno nasekanou cibuli, jogurt, protlak, utřený česnek, tandoori,

sůl a koření. V této směsi obalíme kuřecí prsa nakrájená na kostky a necháme je nejméně 2 hodiny marinovat v chladničce. Mezitím rozřízneme okurku podélně na dvě poloviny, lžičkou z ní odstraníme semínka, nastrouháme ji nahrubo, necháme 10 minut odkapat v cedníku a zbylou šťávu z okurky pak ještě vymačkáme. Okurku smícháme s očištěnými cibulkami nakrájenými na jemná kolečka, přidáme jogurt, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Odleželé kostky masa vyjmeme z marinády, napícháme je na grilovací jehly a grilujeme 3-5 minut z každé strany. Podáváme je s vychlazenou raitou.

Poznámka:

2 hodiny marinování