

Kuře Tandoori

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Tandoori pasta 2 lžíce
- Zázvorovo-česneková pasta 1 lžíce
- Garam masala mix mletá 1 lžička
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Olej 3 lžíce
- Cibule velká 1 ks
- Šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- Koriandr 1 hrst

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Stehna omyjeme a odstraníme z nich kůži. Maso místy lehce nařízneme, aby lépe natáhlo koření.

V míse smícháme tandoori pastu a zázvorovo-česnekovou pastu (pokud ji nemáme, rozmixujeme v mixéru zázvor a česnek v poměru 1:1) s kořením, vložíme maso a vše promícháme a necháme dvě

hodiny odležet v ledničce.

Kuřecí dáme na plech a vložíme do trouby předehřáté na maximum. Ideální je horkovzdušná s větráním na 275 °C, pečení trvá cca 40 minut. Pokud použijeme pečení na méně stupňů, doba se prodlužuje. Když se maso připéká, podlijeme ho trochou vody.

Kousky masa ozdobíme dozlatova opečenou cibulkou, lehce zakapeme citronem a posypeme čerstvým koriandrem.