

Kuřecí Tandoori

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsa 500 g
- Žampiony 200 g
- Mléko 200 ml
- Smetanový sýr 150 g
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 ks
- Sójová omáčka 1 ks
- Koření Tandoori Masala 3 lžička
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve v horkém mléce rozpustíme tavený sýr a dáme podusit houby. Kuřecí prsíčka nakrájíme na kousky a prudce opečeme na oleji. Přidáme koření, sůl a jemně posekaný česnek. Ještě krátce orestujeme, zalijeme sýrem s mlékem a dochutíme sojovou omáčkou. Krátce povaříme a podáváme s těstovinami nebo bramborami.