

Kuřecí maso na jogurtu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

466 kalorií , 0 g cukrů , 52 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-maso-na-jogurtu>

Příprava

Kuře rozdělíme na porce, omyjeme a dáme do olejem vymazaného pekáčku. Jogurt dáme do misky, přidáme máslo, mletou sladkou papriku, kari, osolíme, opepříme a touto směsí potřeme porce kuřete a dáme péct do trouby. Během pečení podléváme výpekem. Pečeme při 180 °C, cca 45 minut.

Ingredience

- ✓ 1 ks kuřete
- ✓ 1 velký kelímek bílého jogurtu
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 2 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžičky kari koření
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod