

Pečené kuře v jogurtové marinádě



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

230 kalorií , 0 g cukrů , 18 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: Romana Jakoubková

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-kure-v-jogurtove-marinade>

Příprava

Kuře uvaříme v osolené vodě. Vyjmeme a necháme okapat. Rozmícháme bílý jogurt, rajčatový protlak a rozpuštěné máslo. Touto směsí polijeme uvařené kuře a pečeme v troubě do zlatova.

Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 200 ml bílého plnotučného jogurtu
- ✓ 1 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ máslo
- ✓ sůl

Kategorie

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