

Indické kuře

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme marinádu: do sklenice nalijeme asi 1,5 dcl oleje, citrónovou šťávu, přidáme 4 stroužky česneku, kousek nastrouhaného čerstvého kořene zázvoru (stejně množství jako česneku), 2 lžičky kari a 2 lžičky papriky. Pořádně promícháme.

Do pekáče nalijeme trochu oliváče, poklademe nadrobno pokrájenou cibulí. Na cibuli vložíme osolené porce kuřete. Kuře polijeme bohatě marinádou a dáme péct na 180°C asi 1,5 hod. Kuře během pečení podléváme vodou. Na závěr pečení odkryjeme, ať se udělá kůrčička, přilijme do pekáče smetanu rozšlehanou s trochou mouky na zahuštění. Necháme pořádně propéct. Podáváme nejlépe s rýží.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Citróny** - 15 g
- **Zázvor čerstvý** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 600 g
- **Olivový olej** - 160 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Paprika sladká 35 g** - 10 g
- **Kari 25 g** - 10 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

