

Kuře na indický způsob



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1583 kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-na-indicky-zpusob>

Příprava

Očistené zemiaky pokrájame na asi 5 mm plátky, mierne posolíme a poukladáme do vymastenej zapekacej misy. Dáme zapieť do dobre vyhriatej rúry. Medzitým roztopíme maslo a nasekáme na drobno cibuľu. Do roztopeného masla zamiešame rozšľahané vajcia, cibuľu, kari a soľ. Rozporciované kurča mierne posolíme a popaprikujeme. Keď sú zemiaky polomäkké, vyberieme ich von, poukladáme na ne porcie kurčáťa, zalejeme ich vzniknutou omáčkou a necháme zapieť na 30 až 40 minút na 200°C do zlatista.

▣ Tip k receptu

Ako prílohu podávame zeleninový šalát.



Ingrediencie

- 1 kuře rozporcované a zbavené kůže (cca 1200 g)
- 125 g másla
- 1 lžíce kari koření
- 2 velké cibule
- 3 vejce
- sůl podle potřeby
- 2 lžičky mleté sladké papriky
- trochu sádla na vymazání
- 600 g brambor

Kategorie

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