

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, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod