Kuře na kari s Jihočeským Nature dipem

1 hodinu náročnost ●●●○

Máte svůj osvědčený recept na grilované kuře? Vyzkoušejte i ten náš, mohla by být příjemnou změnou.



Ingredience

- 150 g Jihočeský Nature bílý jogurt Madeta
- 1 stroužek česneku
- pažitka
- 4 ks kuřecí prsa
- 1 lžíce kari koření
- 200 g Jihočeské smetany od Madety
- sůl
- sezamová semínka na ozdobení
- rýže basmati nebo pečivo
- alobal

Návod na přípravu:

V míse pečlivě promícháme kuřecí maso, Jihočeskou smetanu, sůl a kari koření. Necháme 30 minut marinovat. Mezitím si připravíme jogurtový dip. Jihočeský Nature bílý jogurt smícháme se stroužkem prolisovaného česneku, najemno nasekanou pažitkou a špetkou soli. Z alobalu uděláme čtyři větší „mističky“, do nich dáme po jednom kuřecí prsa, která zalijeme smetanovou kari omáčkou. Alobal pevně uzavřeme a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C nebo na grilu. Podáváme posypané sezamovými semínky s jogurtovým dipem a s rýží basmati nebo pečivem. Dobrou chuť! :)