




Udka z kurczaka po indyjsku w sosie curry

 Marta Serafin

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 160 min

 1 porcja

Składniki:

udka z kurczaka - 1 kg
czosnek - 2 ząbek
cebula - 1 szt.
jogurt grecki - 1 opakowanie

sól, pieprz - - do smaku
kardamon - - do smaku
olej do dań kuchni indyjskiej z curry
- - trochę
papryka słodka - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Udka umyć i osuszyć.

KROK 2: W misce wymieszać jogurt z przyprawami. Wymieszać mięso z marynatą i włożyć do lodówki na godzinę.

KROK 3: Na oleju podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek.

KROK 4: Wszystkie składniki przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 90 minut.