# Mięso z kurczaka w egzotycznej marynacie

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 2 porcje

## Składniki:

- mięso z kurczaka - 2 kawałek
- jogurt naturalny - 3-4 łyżka
- musztarda francuska - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- imbir starty - 1/2 łyżeczka
- przyprawa Garam Masala - 2 łyżeczka
- papryka ostra mielona - 1/2 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- ziemniaki - trochę

## Dodatkowe info:

Mięso z kurczaka marynowane w jogurcie z dodatkiem czosnku, imbiru i przyprawy Garam Masala jest bardzo smaczne i aromatyczne.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Do miski włożyć jogurt, dodać musztardę, przeciśnięty przez praskę czosnek, przyprawę Garam Masala, paprykę mieloną, starty imbir i świeżo zmielony pieprz, wymieszać.

*KROK 2:* Umyte i osuszone mięso, natrzeć solą i obtoczyć w marynacie, zawinąć w folię i pozostawić w lodówce na noc. Następnie razem z marynatą włożyć do worka do pieczenia mięsa, ułożyć w naczyniu żaroodpornym i wstawić na około 60 minut do nagrzanego do 190 stopni piekarnika.

*KROK 3:* Po upływie 40 minut usunąć woreczek foliowy, wsypać pół miękkie ziemniaki, wymieszać z powstałym sosem i pozostawić w piekarniku, aby mięso i ziemniaki ładnie się przyrumieniły.