

Indická kuřecí prsíčka Milknatur

(Recept od vás - Děkujeme)

Doba přípravy: cca 45 min.

(+2 až 8 hodin marinování)

Porce: 4

Ingredience:

- 0,5 l mléka Milknatur®
- 500 g kuřecích prsíček
- olej, kari, sůl, pepř,
petrželová nať



Příprava: Do mléka dáme lžici kari, trochu soli a trochu pepře a smícháme. Do hotové marinády vložíme kuřecí prsíčka a necháme uležet v lednici (nejlépe přes noc). Po uplynutí marinovací doby vložíme do pekáčku i s marinádou a dáme zapéct při 180°C do růžovo-zlatavé barvy.

TIP: Jako přílohu podáváme brambory tolárky. Oloupeme a nakrájíme 800 g brambor na tenké plátky, které pak smažíme na oleji. Po dosmažení osolíme. Prsíčka servírujeme nakrájená na silnější plátky a přelité šťávou z pekáče. Dozdobíme čerstvou petrželkou.

Dobrou chuť!