



przepisy.pl

# Piersi kurczaka tandoori

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- kasza kuskus - 1 szklanka
- bulion warzywny - 1 szklanka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- jogurt naturalny - 1 opakowanie
- curry - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1 łyżeczka
- papryka - 1 łyżeczka
- imbir - 1 łyżeczka
- mielona kolendra - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso w dużą kostkę i odstaw.
2. Do miski wlej jogurt, dosyp curry, kurkumę, paprykę, zmiądzony czosnek, starty imbir, kolendrę i przyprawę do mięs Knorr. Wymieszaj dokładnie.
3. Do powstałej marynaty wrzuć kurczaka, zamieszaj i odstaw do lodówki na noc.
4. Następnego dnia piecz kurczaka przez pół godziny w naczyniu żaroodpornym.
5. Zalej wrzącym bulionem kuskus, przypraw papryką słodką, przykryj i odstaw na kilka minut. Serwuj kurczaka na kaszy polanego raitą

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)