Kurczak w jogurcie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: do 30 min
Liczba porcji: 4
Czas pieczenia: 1,5 h

Przygotowanie :

Krok 1 - Kurczaka podzielić na ćwiartki, usunąć skórę, każdy kawałek nakłuć kilka razy widelcem.
Krok 2 - Śmietanę, jogurt wlać do blendera, dodać posiekaną cebulę i czosnek imbir, miksować na wolnych obrotach.
Krok 3 - Ćwiartkę cytryny (bez skórki) dodać do jogurtu, miksować jeszcze przez minutę.
Krok 4 - Kawałki kurczaka natrzeć pozostałą cytryną i solą, ułożyć w naczyniu do pieczenia, zalać przygotowanym jogurtem, dodać pokrojone w ćwiartki pomidora na wierzch, szczelnie przykryć folią, wstawić do lodówki na 24 godziny.
Krok 5 - Piec w temperaturze 170°C przez ok. 1,5 godziny.