

Slávnostne kuracie nugetky so syrovým dresingom

Potrebuje

- - 500g kuracie prsia
- - 2 ČL kari korenie
- - 3 biele jogurty
- - Soľ
- - Mleté čierne korenie
- - Balík chipsov paprikových
- - 50g syr tavený Karička
- - 2 strúčiky cesnaku
- - Nasekaná pažítka
- - Brokolica

Postup

Kuracie prsia nakrájame na menšie kúsky, naklepeme, trošku okoreníme, osolíme, do misky dáme 2 jogurty a kari korenie a zamiešame. Potom jednotlivé kúsky namáčame v tejto zmesi a v druhej miske máme rukou nadržené chipsy a do chipsov potom tieto kuracie kúsky obalíme. Rúru vyhrejeme na 180 stupňov, do pekáča dáme papier na pečenie a takto obalené kuracie nugetky poukladáme do pekáča, dáme upiecť cca 20-30 minút. Syrový dresing pripravíme zmiešaním jedného jogurtu, 50 g taveného syra, 2 strúčiky cesnaku, nasekaná pažítka. Podávame nugetky so syrovým dresingom a môžeme ako prílohu pripraviť brokolicu na pare. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Eva z Piešťan

náročnosť: stredná

čas:

porcie: