

Kuře v jogurtové omáčce

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Kousky kuřecího masa opečeme na rozpáleném oleji, přidáme plátky česneku, nakrájenou cibuli a koření. Osolíme, podlijeme hovězím vývarem a podusíme. Když je maso poloměkké, přidáme kečup. Vaříme a před dokončením přidáme bílý jogurt a necháme vše přejít varem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 240 g
- **Chilli mleté** - 2 g
- **Hovězí bujón** - 20 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 2 g
- **Kari 25 g** - 8 g
- **Jihočeský Nature laktóza 0,01% jogurt 150 g** - 150 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 40 g

