



Kuřecí souvlaki na kari s tzatziky



Druh jídla:



Drůbež

Příležitost:



Párty

Sezóna:



Grilovačka

Způsob vaření:



Grilování

Suroviny pro 4 osoby:

- 1 lžička Oregáno Avokádo
- 1 lžička Pepř černý mletý Avokádo
- 1 lžíce Kari indické Avokádo
- 2 lžíce olivového oleje
- 220 g bílého jogurtu
- 2 lžičky citrónové šťávy
- 1 lžička soli
- 1 stroužek česneku
- 600 g kuřecího masa

Tzatziky

- Pepř černý mletý Avokádo
- 2 lžičky Tzatziky Avokádo
- Mořská sůl Mlýnek Avokádo
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 ks salátová okurka
- 1 lžička citrónové šťávy
- 280 g bílého řeckého jogurtu

Způsob přípravy

Začneme s přípravou masa. Smícháním jogurtu, olivového oleje, citrónové šťávy, prolisovaného česneku, soli a koření vytvoříme marinádu. Přimícháme maso nakrájené na kostičky a necháme minimálně hodinu odležet.

Mezitím si připravíme tzatziky. Okurku rozkrojíme a odstraníme semínka, dužinu nastrouháme nahrubo a vymačkáme z ní přebytečnou vodu. Smícháme ji s jogurtem a přidáme koření směs Tzatziky Avokádo, kapku olivového oleje, sůl, šťávu z citrónu. Vše promícháme a necháme v lednici odpočinout.

Poté maso napícháme na špejle a ugrilujeme dozlatova, nebo je nejdříve zprudka opečeme na pánvi a dáme dopéct na 200 °C do trouby.