

Marinovaná kuřecí prsa v jogurtu

10 porcí

Suroviny:

- kuřecí prsní řízky 1000 g
- bílý jogurt 600 g
- mléko 0,5 l
- podravka (bez glutamanu) 5 g
- olej
- sůl

Technologický postup:

Kuřecí řízky lehce naklepeme a mírně osolíme. Z jogurtu, mléka a koření připravíme marinádu, do které namočíme kuřecí řízky. Marinujeme asi 1 hodinu. Po vyjmutí řízky opékáme po obou stranách dozlatova.