Kuře v jogurtu

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

1 ks	kuře
380 g	bílý smetanový jogurt
2 lžíce	bílé víno
2 lžíce	olivový olej
2 lžíce	sojová omáčka
1 lžička	sůl
1 lžička	kari koření
1/2 lžička	mletý pepř
3	česnek



Postup přípravy

Kuře omyjeme a očistíme. Jogurt si dáme do misky, přilijeme k němu bílé víno s olivovým olejem a sojovou omáčkou a ochutíme solí, kari kořením, mletým pepřem a rozetřeným česnekem. Touto jogurtovou marinádou potřeme kuře a necháme asi 2 hodiny rozležet v ledničce. Marinované kuře (i s marinádou) vložíme do pekáčku, překryjeme alobalem a dáme do trouby předehřáté na 200 stupňů Celsia. Pečeme asi hodinu, v případě potřeby v průběhu pečení mírně podlijeme vodou. Poté alobal sundáme a kuře dopečeme dozlatova (zhruba další 1/2 hodiny). Kuře v jogurtu podáváme například s opečenými brambory.