

Karmo z kuřete

Ingredience

- větší kuře
- 3 lžíce jogurtu
- 1 lžička mleté kurkumy
- česnek — 1 stroužek
- cibule — 1
- kousek zázvoru
- 6 hřebíčků
- 6 zrněk kardamomu
- kousek skořice
- sůl
- citronová šťáva

Postup

Kuře naložíme na 1 hodinu do směsi jogurtu, kurkumy a česneku. V pánvi osmažíme ostatní koření s máčeným, nakrájeným zázvorem a cibulí nakrájenou na proužky. Přidáme marinádu a dusíme. Nepřidáváme tekutinu. Nakonec dochutíme citronem.