

Ingrediencie

1 kurča alebo kuracie stehná, 1 hrnček škrobovej múčky (Solamyl), 1 lyžička soli, 2 lyžičky kari korenia, 1/4 lyžičky mletého zázvoru, 1 hrnček nesladeného kondenzovaného mlieka, 1/4 hrnčeka rozpusteného masla

Postup

Kura umyjeme a rozporcujeme. Vo väčšej miske zmiešame škrobovú múčku s korením kari, soľou a mletým zázvorom. Do druhej misky vylejeme kondenzované mlieko. Kúsky kurčaťa najprv namočíme v mlieku a potom obalíme v ochutenej škrobovej múčke. Kura uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Mäso pokvapkáme rozpusteným maslom a pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista. Počas pečenia podlievame výpekcom.



