

Κοτόπουλο με κάρυ και γιασούρτι



Υλικά

- 1 κοτόπουλο (κομμένο σε μερίδες)
- 1 κεσέ γιασούρτι
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 2 κουταλιές κάρι
- Κύμινο
- Φρέσκο κόλιαντρο

Εκτέλεση

Πλένουμε το κοτόπουλο και το αφήνουμε να στραγγίσει καλά. Ανακατεύουμε τα υλικά μέσα στο γιασούρτι και μαρινάρουμε στο μείγμα το κοτόπουλο για 24 ώρες. Το ψήνουμε στο φούρνο στους 200 βαθμούς Κελσίου και σερβίρουμε με ρύζι ή guacamole, σαλάτα με αβοκάντο.

Πηγή:ikypros.com