

Κοτόπουλο με κάρι και γιαούρτι



Υλικά

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

Εκτέλεση

Πλένουμε το κοτόπουλο και το αφήνουμε να στραγγίσει καλά. Ανακατεύουμε τα υλικά μέσα στο γιαούρτι 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