

# **Pollastre amb iogurt**

## **(*kotópulo yiaúrti*)**

### **Ingredients**

**Un pollastre tallat a quarts**

**2 grans d'all**

**Sal, pebre, orenga, menta, oli d'oliva**

**500 g de iogurt grec casolà**

**Feu una picada amb 2 grans d'all, sal, pebre i oli. Pinteu el pollastre amb la picada. Pinteu una safata de forn amb oli d'oliva i poseu-hi el pollastre. Fiqueu la safata al forn durant mitja hora a 160°.**

**Mentre es fa el pollastre, barregeu el iogurt amb all picat, oli, orenga i menta (distribuïts al vostre gust) per fer una crema. Passada la mitja hora, traieu el pollastre del forn, poseu-li la crema aromatitzada de iogurt per damunt i fiqueu-lo al forn mitja hora més. El pollastre estarà ideal si veieu que la cobertura de crema comença a clivellar-se.**



**Aquesta recepta grega és deliciosa si la feu amb iogurt fet a casa, o comprat en una botiga de productes grecs. Si empreu aquesta cosa aigualida que es ven en potets amb el nom artístic de “iogurt grec”, el resultat serà un pollastre damunt una crema líquida d'aspecte repulsiu...**