

Pikantní kuřecí paličky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

6 plátků parmské šunky nebo anglické slaniny

lžíce koření na drůbež

lžíce kečupu

lžíce sojové omáčky

2 lžíce medu

špetka chilli

2 lžíce oleje

lžíce nasekaných bylinek (tymián

bazalka...)

Postup

Postup přípravy: Z kečupu, sojové omáčky, oleje, chilli, koření a bylinek si připravíme marinádu. Kuřecí paličky důkladně očistíme, sundáme kůži a nejlépe přes noc necháme marinovat. Chceme-li marinování uspíšit, uděláme do paliček zářezy, aby se marináda rychleji vstřebala. Plátky šunky rozřízneme na stejně široké kousky jako jsou paličky, které do šunky obalíme. Šunku dobře přitiskneme k masu, případně připícheme párátkem. Maso vložíme do vyhřáté trouby a ečeme při 180 °C asi 45 minut.

Hotové podáváme s bramborami pečenými s cibulí.