

Klasyczne pałki z kurczaka.



Autor: **balbinka568**
Przepisów: **184** Ocena: **3029**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- -Pałki z kurczaka - 10 szt
- -Sól
- -Oliwa z oliwek - pół szklanki
- -Czosnek - 3 ząbki
- -Zioła prowansalskie - 1 łyżka
- -Tymianek - 1 łyżka
- -Pieprz - 1 łyżeczka
- -Papryka słodka - 1 łyżka
- -Cukier - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Pałki umyć.
- 2 Przyprawy (bez cukru) wymieszać z oliwą i natrzeć mięso.
Włożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić na noc do lodówki.
- 3 Mięso piec w nagrzanym piekarniku 180 stopni przez 30 minut pod przykryciem, następnie przez kolejne 30 minut bez przykrywk.
Po 60 minutach naczynie wyciągnąć z pieca i zlać do miseczki tłuszcz, dodać cukier i mieszać aż się rozpuści.
Polać płynem kurczaka i piec jeszcze przez 20 minut.
SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: