

Pałki z warzywami

Autor: **annawk**Przepisów: **241** Ocena: **7746**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- 6 palek kurzych (nóżki bez podudzia)
- 1 duża marchew
- 1 średnia pietruszka
- 1/2 małego selera
- 25 dag fasolki szparagowej
- 2 duże ziemniaki
- 1 duża cebula
- 1 łyżka oleju
- 2 łyżki wody
- sól, pieprz, majeranek
- 2 łyżki soku z cytryny
- 25 dag dyni (dynia pieczona jest zaje....)

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa (fasolka szparagowa na pół, reszta pokrojone w dużą kostkę) przyprawić, zalać olejem, wodą, sokiem z cytryny- wymieszać.
- 2 Warzywa umieścić w naczyniu do zapiekania, na nich wygodnie usadowić kurze pałki oprószone przyprawami.
- 3 Całość zapiekać pod przykryciem ok. 40 min, a kolejne 30 min. już bez przykrycia (temp. 200 st). Przed podaniem można posypać natką.
- 4 Smacznego kolorowego wbrew szarej rzeczywistości :)

Twoje notatki do przepisu: