

# Pieczone Pałki z Kurczaka.



Autor: **SlodkoSlodka83**  
Przepisów: **601** Ocena: **12634**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 7 ćwiartek z kurczaka
- 1¼ szkl.oleju
- sól i pieprz wedle uznania
- 1 łyżka tymianku
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 1 łyżka słodkiej papryki
- pół łyżeczki czosnku granulowanego
- 2 cebule
- 1 papryka czerwona

## Sposób przygotowania:

- 1 Ćwiartki wymyć, osuszyć w razie potrzeby przekroić na mniejsze kawałki. Olej wlać do miseczki, wsypać wszystkie przyprawy, wymieszać (gdyby marynata była zbyt gęsta, dolać parę kropel oleju) i natrzeć dokładnie ćwiartki, ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Między ćwiartki wciskam piórka cebuli i pokrojoną na mniejsze kawałki paprykę. Tak przygotowane mięso najlepiej jest wstawić na noc do lodówki, lub chociaż na kilka godz.



- 2 Mięso pieczemy w 180 C ok.1 godz. Pieczemy pierwsze pół godz. pod przykryciem, następnie zdejmujemy pokrywkę, dzięki temu mięso się ładnie zarumieni, ze złoci i skórka będzie chrupiąca. Jeśli nie mamy pokrywki do naczynia żaroodpornego można przykryć folią aluminiową. Ostatnie 10 min. pieczenia ustawiam zawsze termoobieg. Mięso podajemy z ulubionymi dodatkami.



Twoje notatki do przepisu:

