



przepisy.pl

# Chrupiące pałki z kurczaka



 50 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pałki kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- płatki owsiane błyskawiczne - 250 gramów
- maślanka - 125 mililitrów
- miód - 1 łyżka
- musztarda - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 150 mililitrów
- ser pleśniowy typu rokpol - 75 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 200°C. Wyłóż formę do zapiekania papierem pergaminowym. Wrzuć do torebki płatki i rozdrobnij przy pomocy młotka lub tłuczka do mięsa. Wymieszaj z Przyprawą do złotego kurczaka Knorr.
2. Wymieszaj maślankę z musztardą i miodem. Zanurzaj pałki w maślance a potem w płatkach, możesz to zrobić dwukrotnie.
3. Ułóż pałki na blasze do zapiekania i piecz na złoto przez ok 40 min. Wymieszaj jogurt z pokruszonym serem. Podawaj kurczaka z dipem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)