



przepisy.pl

## Chrupiące pałki z orzechami pekan



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 4 łyżeczki
- orzechy pekan - 3 łyżki
- ser mozzarella - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 łyżka
- margaryna - 2 łyżki
- kromki pieczywa tostowego - 6 sztuk
- sól do smaku

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

### Sposób przygotowania:

1. Pałki umyj, natrzyj przyprawą Knorr i odstaw w chłodne miejsce na kilka minut.
2. Pieczywo tostowe okroj ze skórki, a następnie umieść w kielichu blendera i zmiksuj na sypko.
3. Pieczywo przesyp do miski, dodaj posiekane orzechy, natkę oraz starty ser i dopraw do smaku. Na koniec dodaj margarynę i wymieszaj dobrze.
4. Przyprawione pałki kurczaka wstaw do nagrzanego piekarnika na 30 minut w temperaturze 180 °C.
5. Po tym czasie wyjmij je i na każdą z pałek nałóż orzechowy crust.
6. Pałki ponownie wstaw do piekarnika i piecz jeszcze 15-20 minut w temperaturze 180 °C.

---

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)