



przepisy.pl


## Faszerowane pałki z kurczaka na grillu



### Składniki:

- podudzia z kurczaka - 8 sztuk
- szynka wieprzowa b/k - 250 gramów
- olej roślinny - 4 łyżki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 łyżka

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

 90 minut  4 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Podudzia z kurczaka myjemy, osuszamy. Następnie delikatnie (uwaga, żeby nie uszkodzić "ścianek") usuwamy z pałek kości (trzeba delikatnie nacinać ostrym i cienkim nożem i pomału wyciągać kość). Proponuję wybrać do tego dość duże podudzia, gdyż z małych po wyjęciu kości zostanie nam sama skóra.
2. Szynkę wieprzową myjemy i mielimy w maszynce. Do mielonego mięsa dodajemy łyżkę Przyprawy do wieprzowiny Knorr, mieszamy.
3. Podudzia wypełniamy mięsem mielonym. Jeśli jest potrzeba, to spinamy je wykałaczkami.
4. Olej mieszamy z Przyprawą do kurczaka Knorr. Tak przygotowaną marynatą nacieramy nasze pałki. Przykrywamy je i wkładamy do lodówki na ok. 2 godziny.
5. Na rozgrzany grill układamy nasze mięska i grillujemy z każdej strony ok. 40 - 45 minut. Gotowe pałki podajemy z sałatką wykonaną z sezonowych warzyw z dodatkiem Sosu sałatkowego Knorr. Smacznego

---

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)