



Ostre pałeczki

przepisy.pl



Składniki:

- pałki z kurczaka - 6 sztuk
- olej roślinny - 1 łyżka
- ketchup pikantny - 2 łyżki
- Fix Chili con carne Knorr** - 0.5 opakowań
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżka

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 90 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj pastę mieszając olej z przyprawą w płynie, ketchupem oraz przyprawą do kurczaka w proszku i Fixem meksykańskim.
2. Pałki umyj i osusz, posmaruj pastą i włóż do torebki foliowej. Odłóż do lodówki na minimum 1 godzinę.
3. Zamarynowane pałki ułóż w naczyniu do zapiekania, wlej kilka łyżek gorącej wody. Wstaw naczynie do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piecz ok. 30 minut. Podaj z ryżem przyprawionym na słodko i surówką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl