



przepisy.pl

## Pałeczki kurczaka w marynacie cebulowo-miodowej



### Składniki:

- podudzia z kurczaka - 4 sztuki
- musztarda - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- oliwa - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Podudzia kurczaka umyj i osusz. Wymieszaj musztardę z miodem i pokruszoną kostką cebulową.
2. Mięso obtocz w marynacie i wstaw na pół godziny do lodówki.
3. Na patelnię parową nalej oliwę i ułóż mięso.
4. Smaż pod przykryciem około 25 minut, obracając pałeczki w tym czasie 2-3 razy.

---

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)