



przepisy.pl

## Pałki z kurczaka z cytryną i rozmarynem



### Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- cytryna - 2 sztuki
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka

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

 10 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie pałek z kurczaka z cytryną i rozmarynem zacznij od umycia i osuszenia ich papierowym ręcznikiem.
2. W miseczce połącz przyprawę Knorr z oliwą i wymieszaj. Powstałą pastą natrzyj dokładnie pałki i ułóż je w naczyniu żaroodpornym.
3. Cytryny wyszoruj dokładnie, sparz wrzącą wodą. Przekrój je na połówki i skrop pałki wyciśniętym sokiem. Cytryny również włóż do naczynia.
4. Gałązkę rozmarynu potnij na mniejsze kawałki i posyp pałki z wierzchu. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180° C piekarnika i piecz przez 45 minut. Pałki z kurczaka z cytryną i rozmarynem podawaj z pieczonymi ziemniakami.

---

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)