



## Pałki z sezamem

przepisy.pl



### Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- margaryna - 100 gramów
- miód - 1 łyżka
- Fix Złociste skrzydełka z sezamem Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. 1-Pałki z kurczaka myjemy dokładnie oczyszczamy jeśli potrzeba. 2- Następnie rozrabiamy marynatę w miodzie i nacieramy pałki całe obtaczamy będą lepsze
2. 3- Kiedy już mamy pałki natarte wkładamy je do woreczka a to co nam zostanie z marynaty rozrabiamy z wodą i zalewamy pałki .
3. 4- Wkładamy zamknięty woreczek do żaroodpornego naczynia i do pieca pieczemy 50 minut w 180 stopniach po czym rozcinamy woreczek i zapiekamy już bez woreczka jakiś 15-20 minut aby nam się zarumieniły :) Polewając sosem który nam się zrobił

---

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)