



przepisy.pl

Pieczone pałki z kurczaka z ananaseм i chili



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- ananas świeży - 0.5 sztuk
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- chili - 1 sztuka
- listek cytrynowy - 1 sztuka
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- sok ananasy - 150 mililitrów
- limonka - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kawałki kurczaka opłucz i osusz, a następnie natrzyj przyprawą Knorr. Zamarynowane mięso ułóż w naczyniu żaroodpornym.
2. Ananasa pokrój w grubą kostkę, chili w krążki, a kolendrę posiekaj – wszystko wsyp do naczynia z kurczakami. Dołóż również cytrynowy listek.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z sokiem z ananasa i mlekiem. Przygotowany Fix wlej do naczynia.
4. Limonkę przekrój na pół i dołóż do składników. Naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 50 minut.
5. Po tym czasie wyjmij naczynie z piekarnika, powstały sos zlej do rondelka i dopraw do smaku. Kurczaka z powrotem włóż do piekarnika i zrumień. Gotowe pałki podawaj z ryżem i ananasowym sosem.

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