



przepisy.pl

Pieczony kurczak z sezamem i warzywami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 1 kilogram
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- mini kukurydza - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- olej sezamowy - 3 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- sok pomarańczowy - 100 mililitrów
- świeża kolendra - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. W miseczce wymieszaj Fix Knorr z olejem sezamowym i sosem sojowym. Dodaj miód, sok z pomarańczy oraz posiekaną kolendrę.
2. Papryki oraz cebulę pokrój w paski. Małe kukurydze przekrój wzdłuż na pół.
3. Do woreczka do pieczenia włóż umyte pałki oraz warzywa. Następnie wlej przygotowaną marynatę i zepnij woreczek dołączoną do opakowania spinką.
4. Potrząśnij delikatnie zapiętym woreczkiem, aby wymieszać jego zawartość. Następnie włóż do nagrzanego piekarnika i piecz w temp. 180 st. C ok. 50 minut. Upieczone pałki podawaj z ryżem.

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