



przepisy.pl

Pałki z kurczaka z cytrynowym aromatem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 0.5 opakowań
- pieczarki - 400 gramów
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- skórka z 1 cytryny
- sok z 1 cytryny
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- kwaśna śmietana 12% - 100 mililitrów
- oliwa - 60 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. W miseczce wymieszaj Przyprawę Knorr z rozmarynem, posiekaną natką, otartą skórką z cytryny, wyciśniętym z niej sokiem oraz połową oliwy.
2. Umyte pałki natrzyj dokładnie marynatą i włóż do woreczka do pieczenia. Piecz w temp. 180 st. C przez ok. 50 min.
3. W międzyczasie pieczarki pokrój na półki i przesmaż na oliwie na mocno rozgrzanej patelni. Dodaj posiekany czosnek i natkę. Dopraw solą i pieprzem. Upieczone pałki podawaj z kwaśną śmietaną, pieczarkami oraz chrupiącą sałatą.

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