

## Doradca Smaku XIV: Pieczone pałki z kurczaka, odc. 39



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Mięso

**pałki z kurczaka** 6 sztuk

#### Marynata

**Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat** 2 łyżeczki

**syrop klonowy** 2 łyżki

**maślanka** 1/2 szklanki

**Kmin rzymski mielony Prymat** 1 łyżka

**Musztarda jalapeno Prymat** 2 łyżeczki

#### Sałatka

**cebula czerwona** 1/2 sztuki

**szczypior dymki** 1 sztuka

**czarne oliwki Smak** 7 sztuk

**zielone oliwki Smak** 10 sztuk

**pomidorki cherry** 6 w różnych kolorach sztuk

**orzeszki pinii** 2 łyżki

**oliwa** 1 łyżka

**tarta mozzarella** 2 łyżki

**Sól himalajska Prymat w młynku** do smaku

**Pieprz czarny Prymat w młynku** do smaku

**bazylija świeża** do dekoracji liście

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Pałki z kurczaka w marynacie:**

- 1.** Przygotowujemy marynatę. Do dużej miski wsypujemy przyprawę do kurczaka, dodajemy syrop klonowy, maślanę, kmin rzymski i musztardę jalapeno. Mieszamy składniki.
- 2.** Pałki z kurczaka wkładamy do marynaty i dokładnie nacieramy nią mięso. Odstawiamy do marynowania, najlepiej na kilka godzin.
- 3.** Zamarynowane mięso wkładamy na wyłożoną papierem do pieczenia blachę. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza z termoobiegiem. Czas pieczenia to 45 minut. Gdy kurczak jest w piekarniku, możemy przygotować sałatkę.

### **Sałatka:**

- 1.** Cebulę kroimy w piórka, drobno siekamy szczypior i oliwki. Pomidory przekrajamy na połówki. Składniki łączymy, dodajemy oliwę i doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.
- 2.** Na suchej, rozgrzanej patelni prażymy chwilę orzeszki pinii. Dodajemy je do sałatki i całość mieszamy.

### **Sposób podania:**

- 1.** Sałatkę przekładamy do miseczki, obficie posypujemy mozzarellą i dekorujemy listkiem bazylii.
- 2.** Sałatkę ustawiamy na środku talerza, wokół układamy pikantne pałki z kurczaka.