

KURZE PAŁECZKI W JARZYNACH

BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pałeczki z kurczaka	8-10 wg.potrzeby
marchewka	3 szt
papryka	1 szt
rosół	1/2 szkl
świeże zioła	2-3 łyżki
czosnek	3 ząbki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
miód	1 łyżka
dynia	1 szkl
cukinia	1 mała
curry	szczypta
przyprawa do zup i potraw w płynie Kucharek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z miodu, magi i curry zrobić marynatę i wysmarować umyte i wysuszone pałeczki kurczaka. Smażyć ok. 5-7 minut, dodać pokrojone warzywa, posiekane zioła i gorący rosół. Dusić ok. 15 minut pod przykryciem. Pałeczki wyjąć i jeszcze raz przesmażyć na oleju, aby otrzymać chrupiącą skórkę. Podawać z pieczywem obłożone warzywami.