

## Pałeczki z kurczaka w musztardowej marynacie



**AGNIESZKA\_B**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pałeczki z kurczaka</b>	10 szt.
<b>cebula czerwona</b>	1 szt.
<b>cebula biała</b>	1 szt.
<b>marynata staropolska</b>	1 opakowanie
<b>musztarda francuska</b>	4 łyżki
<b>ketchup łagodny</b>	3 łyżki
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>słodko - pikantny sos chili</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** W szklanej misie umieścić składniki marynaty: musztardę francuską, oliwę z oliwek, ketchup, słodko - pikantny sos chili oraz marynatę staropolską. Wymieszać.
- KROK 2** Pałeczki z kurczaka oczyścić, umyć i osuszyć. Natrzeć przygotowaną marynatą, przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na 12 godzin.
- KROK 3** Mięso umieścić w naczyniu do zapiekania. Pomiedzy pałeczki powkładać cebule pokrojone na plastry oraz gałązki tymianku.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C. Piec 50 minut.