

Pałki kurczaka na ostro



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pałek z kurczaka 8 szt.

oliwa

sos sojowy

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę: wymieszać 50 ml oliwy z oliwek, 50 ml sosu sojowego, pokrojoną w kostkę czerwoną cebulę oraz przyprawy. Pałki z kurczaka oczyścić, umyć, osuszyć i umieścić w szklanym naczyniu. Zalać przygotowaną marynatą i odstawić przykryte folią spożywczą na 4 godziny.

Ułożyć w naczyniu żaroodpornym i piec przez 40 minut w temperaturze 180°C.