

Pałki pieczone z borowikami i papryką



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pałki z kurczaka	5
borowiki	200 g
olej	1 łyżka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
cebula	2
czosnek	3 ząbki
papryka	3/2
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obrane borowiki kroimy w większą kostkę i obgotowujemy przez około 15 minut w osolonej wodzie. Po ugotowaniu studzimy je.
- KROK 2 Pałki z kurczaka skrapiamy olejem i nacieramy solą, pieprzem ziołowym i ziołami prowansalskimi. Naczynie żaroodporne natłuszczamy i układamy w nim mięso. Wstawiamy je do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 25 minut.
- KROK 3 W tym czasie cebulę kroimy w krążki, czosnek w paski, paprykę myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w większą kostkę. Do miski wkładamy warzywa i grzyby, oprószamy solą i pieprzem, odstawiamy.
- KROK 4 Wyjmujemy mięso z piekarnika, dodajemy warzywa i zapiekamy jeszcze 15 minut.
- KROK 5 Danie podawać z ziemniakami lub pieczywem, życzę smacznego ;)