

## Pałki z kurczaka w marynacie ketchupowo-ziółowej :)



### NORWESKA20



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pałki z kurczaka</b>	1 kg
<b>ketchup pikantny</b>	1 szklanka
<b>olej</b>	5 łyżek
<b>czosnek ząbki</b>	3 sztuki
<b>oregano</b>	2 łyżeczki
<b>Bazylija suszona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	0,5 łyżeczki
<b>koperek</b>	1\3 pęczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Pałki z kurczaka myjemy i osuszamy.
- KROK 2 W miseczce przygotowujemy marynatę złożoną z : oleju, ketchupu, przypraw (bazylija, oregano, majeranek, sól, pieprz, czosnek.)
- KROK 3 Przygotowaną marynatę nakładamy na pałki, dodatkowo obsypując oregano - odstawiamy w zimne miejsce i wstawiamy do piekarnika . Pieczemy godzinę w 180 stopniach. Po upieczeniu obsypujemy posiekanym koperkiem. Smacznego :)