

udka w glazurze



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pałeczki kurczaka	8
ostra musztarda	4 łyżki
ocet winny	4 łyżki
oliwa	2 łyżki
sól i pieprz do smaku	
czosnek	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
Glazura:	1/2 szklanki
miód	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki glazury dokładnie wymieszać. Połączyć nią pałeczki kurczaka i wstawić do lodówki na 2-3 godzinki. Następnie piec w piekarniku.