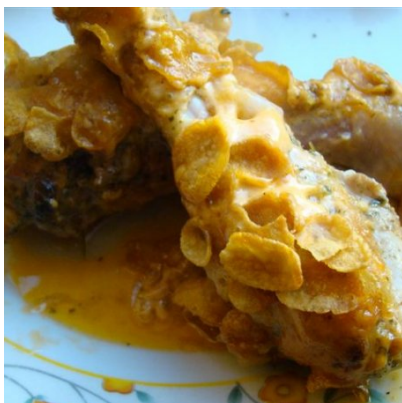


Pałki kurczaka w płatkach kukurydzianych



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pałki kurczaka - u mnie 10szt
sól
paryka słodka
3 ząbki czosnku
Przyprawa do kurczaka ziołowa Prymat
ulubione zioła
oliwa
majonez
keczup pikantny
płatki kukurydziane

3 łyżki

3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotujecie marynatę do kurczaka, Możecie zrobić taką jak lubicie wg siebie. Ja wszystkie składniki czyli trochę oliwy z oliwek, paprykę, pieprz, sól, przyprawę, zioła, przeciśnięty czosnek mieszam razem i mieszam z pałkami rozprowadzając całą marynatę na nich w tym naczyniu w którym będą się zapiekały. Układam równo. Pałki marynuje przez min. 15 minut. Potem mieszam majonez z keczupem i smaruję wierzchnie pałek by pokryć je całe. Posypuję płatkami. Przykrywam folią aluminiową i do piekarnika na 180st. na jakieś 45-50 minut. Ostatnie 5 minut zdejmuję folię. Pałki są kruchutkie pięknie pachną, majonez z keczupem cały się stopił, oczywiście nikt z nas tego sosu nie je (kaloryczny jak cholera) ale można polać sobie nim ziemniaczki jak ktoś lubi. Za to płatki są chrupiące. Obiad pierwsza klasa.