

Kurze pałki w jarzynach



MATEUSZ20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pałki z kurczaka	10 szt
marchew	3 szt
papryka	2 szt
zioła	do smaku
rosół	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pałki marynujemy w dowolnej marynacie. Marchew kroimy w plastry, pałeczki smażymy ok. 5 minut, dodajemy warzywa oraz rosół, dusimy pod przykryciem 10 minut. Pałki wyjmujemy, przesmażamy na oliwie przez 3 minuty aby nabrały złoty kolor z 2 stron. Podajemy z marchewką i papryką