Kurczakowe pałeczki w panierce ze słonych paluszków

MINKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczakowe podudzia	10 szt.
maślanka	500 ml
olej	50 ml
czosnek	4 ząbki
miód	2 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	
paluszki słone, z makiem lub sezamem	200 g
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek drobno posiekać. Wymieszać z maślanką, miodem i olejem. Doprawić solą i pieprzem. Do marynaty włożyć pałeczki kurczaka i zostawić na noc w lodówce.
Następnego dnia wyjąć kurczaka na durszlak, pozwolić aby nadmiar maślanki spłynął z niego. Do woreczka włożyć paluszki, porządnie rozgnieść. Następnie wymieszać z łyżką przyprawy do drobiu w miseczce. Pałeczki dokładnie obtoczyć w uzyskanej panierce i ułożyć na blasze na papierze do pieczenia.
Piec około 30 minut w temperaturze 220 st.C.