Pałki maślankowe, pieczone

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pałek z kurczaka	8
szkl. maślanki	ok. 1,5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pałki umyć i osuszyć papierowymi ręcznikami, natrzeć mocno solą, czosnkiem i tymiankiem - nie żałować przypraw. Włożyć do woreczka z grubej folii i odłożyć do lodówki na ok. 30 min.. Następnie wlać maślankę i zawiązać worek, ale przedtem wymieszać zawartość żeby maślanka oblepiła pałki i postarać się wypchnąć jak najwięcej powietrza z worka. Zabezpieczony worek z pałkami odłożyć na min. 3 godziny do lodówki. Ja przygotowuję je poprzedniego dnia wieczorem. Piekarnik rozgrzać do 180 st. C. Lekko otrzepane z maślanki pałki ułożyć na blasze posmarowanej odrobiną oleju i piec ok. 30-40 min. - my lubimy mocno zrumienione. Podałam z ziemniakami i surówką z marchewki i żurawiny. Mięso jest bardzo delikatne i miękkie.