Kurczak Cytrynowy Z Miodem

PSYCHOLCIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pałeczek kurczaka	8 sztuk
cytryny	4 sztuki
papryczka chili	
miodu pitnego	6 łyżek
oliwa	6 łyżek
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

1.Cytryny wyszoruj,sparz.Z dwóch cienko odkrój skórkę,pokrój ja na cienkie pałeczki i wyciśnij sok. Wymieszaj z oliwa ,4 łyżkami miodu,drobno posiekana papryczka szczypta soli i pieprzu.Do tak przygotowanej marynaty włóż pałeczki kurczaka,przykryj,odstaw na godzinę do lodówki.

2.Następnie mięsu ułóż w naczyniu żaroodpornym.Piecz ok 40 min w temp 190 stopni C,co jakiś czas obracając.
20 min przed końcem pieczenia dołóż pozostałe cytryny pokrojone w ćwiartki,posmaruj reszta miodu.Kurczaka podawaj z ryżem ugotowanym na sypko z dodatkiem skórki cytrynowej.