

Pałeczki z kurczaka w miodzie

Czas wykonania: 1 h + minimum 6 h marynowania **Ilość porcji:** 2

Składniki:

- 4 podudzia z kurczaka

Marynata:

- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki miodu
- 1/2 łyżeczki papryki słodkiej
- 1/2 łyżeczki papryki ostrej
- 1/2 łyżeczki sosu sojowego
- 2 ząbki czosnku



Przygotowanie:

Wymieszać wszystkie składniki na marynatę, w tym czosnek przecisnąć przez praskę.

Podudzia zamarynować w marynacie. Naczynie przykryć folią aluminiową i odstawić do lodówki na całą noc (minimum 6 godzin).

Następnie przełożyć podudzia do rękawa do pieczenia, poleć sosem i piec przez 40-50 minut w 180 stopniach. W połowie pieczenia delikatnie odwrócić worek na drugą stronę.