Kuřecí paličky na medu

Recepty

Hlavní chody

Grilování

20 min

4

3.1

4857

Budete potřebovat

olej	4 lžíce
kuřecí spodní stehýnka s kostí	12 ks
med	2 lžíce
hořčice	2 lžíce
steak omáčka sladká, chilli a česnek	podle chuti
grilované kuře	1 balení
olivový olej	2 lžíce
jarní cibulka	2 ks

ocet	1 lžíce
citronová šťáva	1 lžíce
tvrdá rajčata	400 g
bageta	1 ks
rukola	150 g
salátové koření	2 lžíce

Příprava receptu

V misce smíchejte olej, med, hořčici a směs Grilované kuře. Očištěná spodní kuřecí stehýnka naložte do připravené marinády a nechejte alespoň 2 hodiny marinovat. Paličky ogrilujte dozlatova ze všech stran za průběžného potírání zbylou marinádou.

Zálivku na salát připravíte smícháním Salátového koření, olivového oleje, citrónové šťávy a octa s vodou. Rajčata nakrájejte na měsíčky, rukolu natrhejte na kousky, jarní cibulky nasekejte na prstýnky. Salát přelijte zálivkou až těsně před podáváním.

Na závěr krátce ogrilujte nakrájenou bagetu zakapanou olivovým olejem. Paličky podávejte se Steak omáčkou chilli a česnek.

Grilované kuře

Salátové koření

Steak omáčka sladká ch
a česnek