

Medové kuřecí paličky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Balzamikový ocet 0.5 hrnek
- Med 0.5 hrnek
- Sojová omáčka 0.5 hrnek
- Česnek, nadrcený 3 stroužek
- Tmavý cukr 0.5 hrnek
- Kuřecí paličky 12 ks
- Sezamová semínka 2 lžíce
- Nasekaná petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme v míse balzamikový ocet, med, sojovou omáčku, česnek a cukr. Přidáme taky trochu čerstvě namletého pepře. Zatím nesolíme, sojová omáčka je slaná dost. Dosolení si necháme až nakonec.

Nařizneme na dvou místech kuřecí paličky, aby se do masa dostalo co nejvíce marinády. Vložíme je do misky s marinádou, hezky je promícháme a necháme je dvě hodiny odležet v lednici.

Přehřejeme troubu na 200°C. Vyložíme plech pečícím papírem a položíme na něj mřížku. Vyjmeme maso z marinády, rozložíme ho na mřížku a dáme na 45 minut péct.

Mezitím přelijeme marinádu do kastrůlku a necháme ji asi 15 minut na malém plameni redukovat. Po 45 minutách vyndáme kuřata z trouby, pečlivě je pomažeme zredukovanou marinádou a dáme je znovu péct. Pečeme je dalších asi 25 minut a během pečení je ještě jednou pomažeme. Podáváme je se zeleným salátem a bagetou.