

Medové kuřecí paličky III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Balzamikový ocet 1.2 hrnek
- Med 1.2 hrnek
- Sójová omáčka 1.4 hrnek
- Česnek, nadrcený 3 stroužek
- Tmavý cukr 1.2 hrnek
- Kuřecí paličky 12 ks
- Sezamová semínka 2 lžíce
- Nasekaná hladkolistá petrželka 1 hrst
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Balzamikový ocet 1.2 hrnek
- Med 1.2 hrnek
- Sójová omáčka 1.4 hrnek
- Česnek, nadrcený 3 stroužek
- Tmavý cukr 1.2 hrnek
- Kuřecí paličky 12 ks
- Sezamová semínka 2 lžíce
- Nasekaná hladkolistá petrželka 1 hrst
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Smíchejte v míse balzamikový ocet, med, sójovou omáčku, česnek a cukr. Přidejte taky trochu čerstvě namletého pepře. Zatím nesolte, sójová omáčka je slaná a dost. Dosolení si nechte až nakonec.
2. Nařízněte na dvou místech kuřecí paličky, aby se do masa dostalo co nejvíce marinády. Vložte je do mísy s marinádou, hezky je promíchejte a nechte je 2 hodiny odležet v lednici.
3. Přehřejte troubu na 200°C. Vyložte plech pečícím papírem a položte na něj mřížku. Vyjměte maso z marinády, rozložte ho na mřížku a dejte na 45 minut péct.
4. Mezitím přelijte marinádu do kastrůlku a nechte ji asi 15 minut na mírném plameni redukovat. Po 45 minutách vyndejte kuřata z trouby, pečlivě je pomažte zredukovanou marinádou a dejte je znovu péct. Pečte je dalších asi 25 minut a během pečení je ještě jednou pomažte. Podávejte se zeleným salátem a bagetou.