

Grilované kuřecí paličky II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí paličky 12 ks
- rajčata 2 ks
- kukuřice 2 ks
- mladá cibulka 1 svazek
- grilovací koření 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- sůl 1 špetka
- olej 4 lžíce
- citronová šťáva 1 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné kuřecí paličky posypeme grilovacím kořením, mletým pepřem, podle chuti osolíme, zakapeme olejem a grilujeme na rozpáleném roštu grilu dokřupava (nebo je můžeme ugrilovat i v troubě pod grilem)
2. Kukuřičné klasy povaříme v osolené vodě, necháme vychladnout, nakrájíme na silnější kolečka, očištěná rajčata nakrájíme na plátky, střídavě napichujeme na špejli, osolíme, pokapeme olejem a dáme grilovat k paličkám

3. Těsně před dokončením přidáme na rošt očištěnou cibulku, kterou během grilování pokapeme citronovou šťávou, aby si uchovala čerstvou barvu a osolíme

4. Hotové kuřecí paličky podáváme s grilovanou zeleninou a čerstvým pečivem nebo s různě upravenými bramborami.

Doporučení:

Kuřecí paličky, špízky i cibulku můžeme stejným způsobem připravit i na oleji na pánvi.