

Kuřecí paličky na špejli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- kuřecí paličky 12 ks
- hrubozrná sůl 1 lžička
- špejle 12 ks
- **Marináda**
- hořký pomerančový likér 60 ml
- limetková šťáva 30 ml
- na velmi jemno nasekaný zázvor 30 g
- nasekaná bazalka 30 g
- sojová omáčka 30 ml
- med 60 g
- strouhaná pomerančová kůra 10 g
- jarní cibulka 2 ks
- chilli paprička 2 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 12 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Omyté a osušené kuřecí nožky napícháme na špejle, přelijeme marinádou a zaklopené necháme v lednici několik hodin marinovat, klidně i přes noc
2. Paličky vložíme na dobře rozpálený rošt grilu, nejlépe tak, aby špejle byly vysunuté mimo gril,

maso osolíme a grilujeme, občas pomocí špejlí pootočíme, aby jsme nožky opekly pěkně, ze všech stran

3. Zbylou marinádou při grilování můžeme maso potírat.

Příprava marinády:

1. Jarní cibulku nakrájíme na jemno, chilli papričku zbavenou jadřince nasekáme na drobno

2. Likér smícháme se sójovou omáčkou, medem, pomerančovou kůrou, chilli papričkou a jarní cibulkou

3. Marinádu dochutíme nasekanou bazalkou, zázvorem a solí, zamícháme a můžeme aplikovat.