

Kuřecí paličky Tandoori

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí paličky 8 ks
- olivový olej 5 lžíce
- čerstvě nastrouhaný zázvor 1 lžička
- sekaný koriandr 1 lžíce
- jarní cibulka 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř čerstvě drcený 1 špetka
- marináda Indická tandoori Knorr 1.2 balení
- Hellmann's Omáčka k masu Tomatová 1 ks
- česnek 1 stroužek
- Hellmann's Dijonnaise 1 ks
- nízkotučný jogurt 150 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí paličky opláchneme, očistíme, osušíme a lehce osolíme a opepříme. Na pánvi rozežřejeme 2 lžíce oleje, přidáme na jemno nakrájenou cibulku, nasekaný česnek, strouhaný zázvor a asi 1 minutu restujeme.

Poté přidáme marinádu a restujeme další minutu. Stáhneme z plamene a smícháme s jogurtem. V takto připravené marinádě obalíme kuřecí paličky a necháme odležet (nejlépe přes noc, maximálně 2

dny).