

Paličky s jedinečnou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí paličky 6 ks
- provensálské koření 1 lžička
- sůl 1 ks
- anglická slanina 100 g
- malé cibule 2 ks
- olej 1 ks
- brambory 1 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Paličky osolíme, posypeme provensálským kořením. Zakápneme olejem a podlijeme vodou. Pečeme v troubě na 200 °C 45-60 minut.

Mezitím si oloupeme a nakrájíme brambory, které uvaříme ve vodě nebo v páře. Pakliže je vaříme v páře, není třeba vůbec solit, brambory jsou chutné, protože v nich díky páře zůstala všechna chuť.

Cibuli i anglickou slaninu si nakrájíme na kostičky. Na trošce oleje osmahneme cibulku až zesklivatí, pak přidáme slaninu a ještě chvíli smažíme. Vše zalijeme výpekem s paliček a rozmixujeme tyčovým mixérem. Podle chuti dosolíme a opepříme.