

Kuřecí paličky Tandoori

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí paličky 8 ks
- olivový olej 5 lžíce
- strouhaný čerstvý zázvor 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- cibulka 1 ks
- čerstvý koriandr 1 lžička
- tandoori pasty 2 lžička
- Hellmann's Omáčka k masu Steak 1 balení
- česnek 1 stroužek
- nízkotučný jogurt 150 ml
- Hellmann's Dijonnaise 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

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).

Na pánvi s kovovým držákem nebo v pekáčku rozežřejeme 3 lžíce oleje a zprudka na něm ze všech stran opečeme kuřecí paličky. Jakmile se povrch masa orestuje, vložíme pánev nebo pekáček do rozežřáté trouby a při 190 °C pečeme 8 až 10 minut.

Šťáva vytékající z upečeného masa by měla být čirá, ne růžová. Po upečení posypeme maso nasekaným koriandrem nebo petrželovou natí. Podáváme s oblíbenou omáčkou k masu Hellmann's (Steak, Samba, Pepper, Garlic, Chilli sauce), Dijonnaise Hellmann's a s teplým indickým chlebem nebo rozpečenou celozrnnou bagetou.