

Pikantní kuřecí nugetky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Paprika (sladká nebo pálivá) 1 lžička
- Grilovací koření 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Strouhanka 10 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na menší nugetky. Do misy dáme olej, grilovací koření, papriku a vložíme maso. Pořádně zamícháme. Zakryjeme sáčkem a necháme přibližně půl hodiny odležet v lednici.

Maso vyjmeme z misky a obalíme ve strouhance. Klademe na plech vyložený pečícím papírem. Troubu si předehřejeme na 220 stupňů a pečeme přibližně 30-40 minut.