

Kuřecí paličky v marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí paličky 12 ks
- sójová omáčka 100 ml
- hnědý cukr 1 lžíce
- česnek 3 stroužek
- ostrý kečup 200 g
- rajčatová omáčka na těstoviny (s rajčátky a olivami) 200 g
- podle chuti pepř a sůl 1 ks

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí paličky omyjeme a naskládáme do zapékací misky. Sójovou omáčku smícháme s hnědým cukrem, pokud pečeme jídlo i pro děti, můžeme cukru přidat trochu více.

Vmícháme prolisovaný česnek, ostrý kečup a libovolnou rajčatovou omáčku na těstoviny. Dochutíme solí a pepřem. Marinádou zalijeme maso a pečeme v troubě při 160 ° C asi 3 hodiny. Pokud se maso bude příliš připékat, můžeme zapékací mísu přikrýt alobalem. Tento recept má velkou výhodu, že se maso během pečení nemusí hlídat a podlévat.

Podáváme s pečenými brambory a salátem.