

Kuřecí paličky v polentové krustě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí paličky 7 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Instantní polenta 80 g
- Najemno nastrohaný parmazán 20 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Česnek, neoloupaný 4 stroužek
- Majonéza 220 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Skrojky citronu k podávání 5 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 220°C. Kuřecí paličky dejte do misky a smíchejte s polovinou oleje. V jiné misce promíchejte polentu, parmazán, sůl a pepř a ve směsi obalte všechny kousky masa. Zbylým olejem potřete plech vyložený pečícím papírem, vyskládejte na něj kuřecí paličky a česnek dejte na půl hodiny péct. Maso v průběhu pečení obraťte. Mezitím majonézu smíchejte s citronovou šťávou. Podávejte dohromady, se skrojky citronu.