

Kuřecí paličky s omáčkou Romanesco

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí paličky 8 ks
- Jarní cibulky 8 ks
- Řeřicha na ozdobení 1 hrst
- **Marináda**
- Olivový olej 2 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Utřený česnek 4 stroužek
- Mletá skořice 1.2 lžička
- mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- **Omáčka**
- Loupaná rajčata z plechovky 3 ks
- Drcené mandle 90 g
- Krajíc tvrdého italského chleba bez kůrky 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Malá sušená chilli paprička 1 ks
- Nasekaná zelená petrželka 1 lžíce
- Mletá skořice 1.2 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny na marinádu smícháme, potřeme ji kuřecí paličky a očištění cibulky a necháme je hodinu marinovat v chladničce. Všechny přísady na marinádu kromě soli a pepře umixujeme dohladka a podle chuti omáčku osolíme a opepříme. Kuřecí paličky a cibulky vyjmeme z marinády a paličky grilujeme asi 15 minut za průběžného otáčení a cibulky asi pak 5 minut. Rozdělíme je na talíře, posypeme čerstvou řeřichou a podáváme s připravenou omáčkou.

Poznámka:

+ 1 hodina marinování