

Kuřecí paličky v sosíku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí paličky 600 g
- Cibule velká 1 ks
- Olej 100 ml
- Voda 400 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Plnotučná hořčice 3 lžíce
- Česnek - prolisovaný 5 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí paličky očistíme a omyjeme. Naskládáme do pekáčku společně s cibulí nakrájenou na půlměsíčky.

V půlitru si smícháme vodu, olej, hořčici, sůl, pepř a česnek. Vše nalijeme na paličky a dáme péci do předehřáté trouby na 200 °C asi na 30 minut.

Podáváme s tymiánovými brambory.

