Chrupiące pałeczki



Niby zwykły kurczak, i nawet całkiem normalnie i niewymyślnie przyrządzony, a smakuje tak, że ma się ochotę jeść do syta i jeszcze więcej. A do tego puszyste puree z ziemniaków.

Składniki:

- 12 małych pałeczek z kurczaka (lub 6 większych)
- sól, pieprz, papryka w proszku, czosnek granulowany
- olej

Wykonanie:

1. Pałeczki z kurczaka dokładnie myjemy, osuszamy i porządnie nacieramy przyprawami. Układamy w misce i skrapiamy olejem. Tak przygotowane mięso wstawiamy do lodówki na minimum godzinę.

2. Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni Celsjusza i układamy pałeczki na natłuszczonej olejem blasze. Możemy mięso nakryć folią spożywczą, żeby za bardzo nie pryskało i nie brudziło piekarnika. Nie polecam przykrywania pokrywkami, ani pieczenia pałeczek w zakrytych formach żaroodpornych, ponieważ nie będą wówczas chrupiące. Pieczemy około 45 minut, aż do mocnego zrumienienia. Pyszne z puree ziemniaczanym i sałatą ze śmietaną.