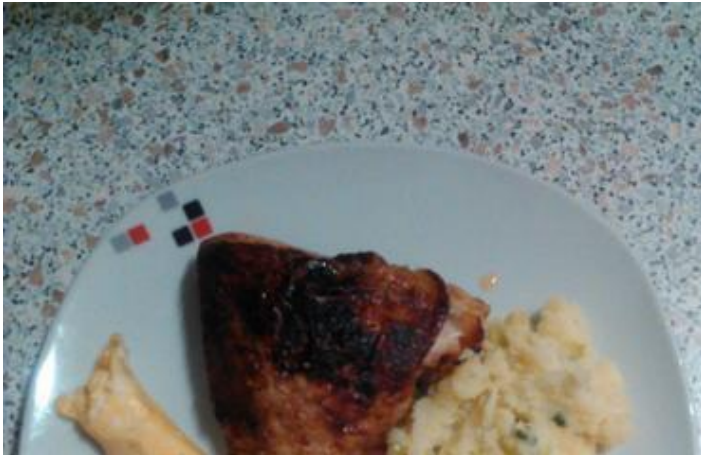


# Kuřecí paličky v medu se sezamem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**814** kalorií , **24 g** cukrů , **75 g** tuků , **7 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-palicky-v-medu-se-sezamem>

## Příprava

Kuřecí stehna rozdělíme na horní a dolní část, omyjeme a naskládáme je do pekáčku. Med vyšleháme s olejem, solí a pepřem a touto směsí přelijeme paličky a obalíme je v ní ze všech stran. Pečeme 30 minut na 200 °C – v polovině pečení paličky obrátíme. Po upečení je posypeme sezamovými semínky a podáváme.

## Ingredience

- 4 ks kuřecích stehen
- 4 lžíce slunečnicového oleje
- 2 lžíce včelího medu
- 40 g sezamu
- 7 g soli
- 7 g pepře

## Kategorie

Silvestr, Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod

