

Kuřecí paličky v pomerančové marinádě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

126 kalorií , **24 g** cukrů , **1 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-palicky-v-pomerancove-marinade>

Příprava

Troubu předehřejeme na 180 °C. Smícháme worchesterskou omáčku, pomerančovou šťávu, hořčici a med a ve vzniklé marinádě důkladně obalíme paličky. Přesuneme na pekáč pokrytý alobalem a pečeme 35 minut. Během pečení je několikrát obrátíme a potíráme zbylou marinádou.

Ingredience

- 8 kuřecích dolních stehen (paliček)
- 20 ml Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 20 ml pomerančové šťávy
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 2 lžíce včelího medu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod