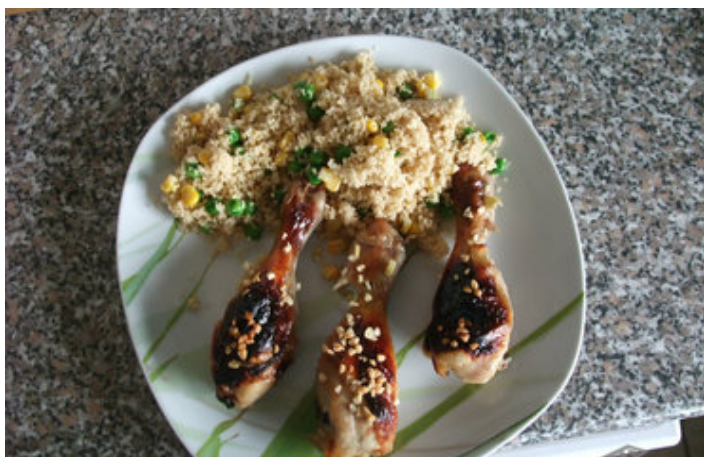


Medové kuřecí paličky na víně a zázvoru s kuskusem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

948 kalorií , **51 g** cukrů , **76 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/medove-kureci-palicky-na-vine-a-zazvoru-s-kuskusem>

Příprava

Troubu rozehřejte na 180 stupňů. Máslo a med dejte do rendlíčku a na malém plameni je za stálého míchání nechte rozpustit. Kuřecí paličky osolte a v pekáčku je potřete teplou směsí medu a másla. Podlijte je vínem a pečte v rozehráté troubě asi 25 minut. Škrabkou na brambory oloupejte zázvor, nakrájejte ho na malé kousky a smíchejte s mandlovými lupínky, směsí posypte paličky a ještě je krátce zapečte, aby mandle dostaly zlatavou barvu.

Tip k receptu

Baličky můžete podávat jak s rýží, tak bramborem, kuskusem a nebo bulgurem.



Ingredience

- 4 lžíce včelího medu
- 4 lžíce másla
- 150 ml bílého vína
- 1 lžička čerstvého zázvoru
- 50 g mandlových lupínků

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Exotika, Labužník, Hlavní chod