



## **Kuřecí paličky na medu**

Ingredience

kuřecí paličky: **6 ks**  
med: **1 PL**  
dijonská hořčice: **1 PL**  
olivový olej: **4 PL**  
šťáva z citronu: **1 KL**  
máslo  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**V míse smícháme med, hořčici, olivový olej a citronovou šťávu. Marinádu důkladně vetřeme do kuřecích paliček a necháme asi 30 minut odležet. Poté paličky naskládáme do pekáče, lehce podlejeme vodou a přidáme tenké plátky másla. Vložíme do trouby rozehřáté na 200 °C. Pečeme asi 45 minut dozlatova....**

## Kuřecí paličky na medu - recept

V míse smícháme med, hořčici, olivový olej a citronovou šťávu. Marinádu důkladně vetřeme do kuřecích paliček a necháme asi 30 minut odležet. Poté paličky naskládáme do pekáče, lehce podlejeme vodou a přidáme tenké plátky másla. Vložíme do trouby rozehřáté na **200 °C. Pečeme asi 45 minut** dozlatova. Občas podléváme.

**Kuřecí paličky na medu** skvěle chutnají se štouchaným bramborem, ale i čerstvým pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí