Kuřecí paličky s medem a sezamem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Do mikrotenového sáčku dáme kuřecí paličky, olej, med, citronovou šťávu, sůl, pepř, skořici, chilli a papriku. Pevně uzavřeme, sáčkem zatřepeme a uložíme na noc do chladničky. Troubu rozehřejeme na 200 °C, do pekáčku vložíme paličky i s marinádou a lehce podlijeme vodou (cca 1 cm). Povrch posypeme hustě sezamovými semínky, přidáme trochu másla a pečeme 15 minut, potom paličky obrátíme, posypeme semínky i stranu, která byla předtím dole, a dalších 15 minut dopečeme. Pokud bude třeba, můžeme je v průběhu lehce podlít. Výsledkem budou paličky, jejichž kůrka bude zlatavá, ale sezam na ní zůstane světlý. Podáváme s kari rýží.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Citróny** - 20 g
- **Paprika červená chilli** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 500 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Skořice mletá 40 g** - 2 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 30 g
- **Sezam** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE