

Kuřecí paličky v BBQ omáčce

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí paličky (18 dolních kuřecích stehen) opláchneme a osušíme. Olej (4 ČL), sůl, pepř a papriku (4 ČL) promícháme a směsí potřeme maso. Necháme péct 15-20 minut v troubě nebo na grilu maso, dokud nebude mít zlatou křupavou kůžičku.

Omáčka: ananas nakrájíme na kousky, oloupeme cibuli a pokrájíme na větší kostky. Následně rozmixujeme obě suroviny s kečupem a kari, dokud nezískáme konzistenci hladkého pyré. Omáčku dochutíme solí a pepřem. Cukety (7 mylých) omyjeme, pokrájíme podélně na čtvrtky, které pak příčně rozpůlíme. Kuřecí paličky servírujeme s hranolky, cuketami a omáčkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Cuketa** - 560 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Kuřecí maso** - 1500 g
- **Ananas plátky v mírně sladkém nálevu** - 400 g
- **Paprika sladká 35 g** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Kari 25 g** - 6 g
- **Olej slunečnicový** - 50 g
- **Kečup jemný 500 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

