

Kuřecí paličky na medu

Suroviny:



1 kg	Kuřecí paličky, nebo jak chcete
1 bal.	Gyros směs grilovací koření
3 lžíce	Medu nejlépe tmavý lesní
6 lžic	Kečupu
3 lžíce	Oleje
3 stroužky	Česneku
1 dcl.	Vody
	Čerstvé žampiony

Postup:

1) Vytvoříme si marinádu:

Ingredience dáme do misky, česnek prolisujeme a vše řádně promícháme.
Do této marinády naložíme kuřecí paličky minimálně na 3 hodiny.



2) Vše dáme do pekáče, pečeme na 200°C cca 40 minut přiklopené. Průběžně otáčíme, můžeme případně trochu podlít vodou.



3) Pak pečeme odklopené, dokud nevznikne kůrčička. A je to!!!



Dobrou chut !!!