Pikantne pałeczki z kurczaka z patelni ceramicznej

Dorota Woźniak - Twins Pot

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

łatwy

6 porcji

Składniki:

- Podudzie kurczaka ze skórą - 6 szt.
- Olej - 1 łyżeczka
- Masło 80% - 1 łyżka
- Sól. pieprz - do smaku
- Rozmaryn gałązki - kilka
- Ostra papryka mielona - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso spryskać olejem i doprawić solą i pieprzem oraz ostrą papryką. Odstawić na 15 minut w chłodne miejsce.

KROK 2: Kurczaka ułożyć na rozgrzanej patelni. Piec pod przykryciem ok 30 minut na małym gazie. Odwracałać kilka razy, żeby mięso zrumieniło się ze wszystkich stron. Na koniec na patelnię włożyć masło i gałązki rozmarynu, które dodadzą smaku i wzmocnią aromat pieczonego mięsa. Zostawić pod przykryciem 10 minut.