

Pikantní kuřecí paličky na medu

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

8 až 10 ks	kuřecí paličky
1 ks	cibule
2 stroužek	česnek
4 lžíce	(olivový) olej
1 ks	chilli paprička
1 lžíce	worcesterová omáčka
2 lžíce	sojová omáčka
2 lžíce	med
1 lžíce	citronová šťáva
1/2 l	voda
	sůl



Postup přípravy

Kuřecí paličky omyjeme a osušíme. Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme najemno. Olej rozpálíme na hluboké pánvi a na něm osmažíme nejprve pokrájenou cibuli. Po chvilce přidáme kuřecí paličky a zprudka je opečeme. Na závěr vhodíme i pokrájený česnek s chilli papričkou a velmi krátce je opečeme (aby česnek nezhořkl). Poté zalijeme worcesterskou a sójovou omáčkou, medem a citronovou šťávou. Za stálého a postupného podlévání troškou vody paličky dusíme a pečeme asi 20 až 30 minut – podle velikosti. (To, že jsou hotové, poznáme podle toho, že se kuřecí maso začne oddělovat od kosti.) Na závěr dochutíme podle potřeby solí. Jako přílohu podáváme vařenou rýži.