

Kuřecí paličky s medem na grilu a rozpečená bageta

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

12 až 16 ks	kuřecí paličky
2 lžíce	olej
2 až 3 stroužek	česnek
3 lžíce	olivový olej
3 lžíce	dijonská hořčice
3 lžíce	med
1 ks	citron
	sůl
	čerstvě mletý pepř
	nasekané bylinky



Rozpečená bageta

4 ks	bageta
4 stroužek	česnek
100 g	máslo
1 lžíce	olej na potřeni alobalu
	kůra z 1 citronu
	sůl
	čerstvě mletý pepř

Postup přípravy

Kuřecí paličky omyjte a dobře osušte. Ochutíte je solí, potřete olejem a nechejte odležet dvě hodiny. Mezitím připravte omáčku na potírání z prolisovaného česneku, olivového oleje, hořčice, medu, soli, pepře a případně i bylinek. Z citronu vymačkejte šťávu a polovinu jí vmíchejte do omáčky.

Paličky grilujte na přímém žáru pod poklopem 10 minut, během grilování obraťte. Pak paličky přesuňte nad nepřímý žár, potřete omáčkou a grilujte dalších 10–15 minut. Během grilování paličky obraťte a potřete omáčkou. Hotové paličky přesuňte na plát alobalu, pokapejte zbylou citronovou šťávou a zaviňte do alobalu. Nechejte krátkou chvíli odležet.

K paličkám podávejte rozpečené bagety.

Rozpečené bagety:

Do baget postupně nakrojte zářezy hluboké asi 1 cm, krájejte opatrně, abyste bagety nepřekrojili. Oloupaný česnek prolisujte a utřete s povoleným máslem, nastrouhanou citronovou kůrou, solí a černým pepřem.

Touto směsí hustě potřete zářezy na bagetách.

Bagety jednotlivě uzavřete do olejem potřené alobalu a na střední teplotě grilu opékejte asi 5 minut.

Bagety podávejte teplé, výborně ale chutnají i zastudena.

TIP: Aby maso bylo křehké, předejte do marinády něco kyselého, například pár kapek citronu nebo trochu hořčice. Nasládlou chuť paliček skvěle doplní vychlazená Coca-Cola Zero.