

# Kuřecí paličky ve slanině

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

8 ks	kuřecí paličky
6 lžic	olivový olej
3 stroužky	česnek
trochu	rozmarýn (čerstvý či sušený)
	sůl a čerstvě mletý pepř
8 ks	silnější plátky slaniny
kousek	máslo



## Postup přípravy

Kuřecí paličky omyjeme, osušíme a potřeme marinádou, kterou jsme si vyrobili z olivového oleje, utřeného česneku, nasekaného rozmarýnu, soli a čerstvě umletého pepře. Takto připravené paličky dáme do ledničky na 2 až 4 hodiny marinovat. Po této době je obtočíme plátkem silnější slaniny (můžeme i spíchnout párátkem namočeným ve vodě). Paličky se slaninou vložíme buď na gril, nebo do trouby (předehřáté na 180 stupňů Celsia) do pekáčku vytřeného máslem. V troubě pečeme asi hodinu, přičemž v průběhu pečení jednou obrátíme. Na grilu stačí nechat zhruba 30 až 40 minut, aby nebyly paličky vysušené (při grilování je navíc potřeba marínovat, v níž byly naložené). Hotové kuřecí paličky podáváme například s bramborovou kaší (pečené), nebo s grilovanou česnekovou bagetkou (grilované).