

CREMAJO

więcej niż majonez

przepisnik 1



pieczone pałki kurczaka

Już nie mam pomysłu, jak przygotować pałki z kurczaka! A do tego nie mam zbyt wiele czasu. Co zrobić?

My Ci podpowiemy! Sięgnij po nasz CREMAJO CURRY, którego nawet po otwarciu **nie musisz trzymać w lodówce**. Otwórz słoik, a zapach curry Cię zniewoli. Teraz najlepiej silikonowym pędzelkiem kuchennym (jak nie masz, to nawet łyżką sobie poradzisz), nie szcędząc CREMAJO, posmaruj każdą pałkę. Sól i twoja ulubiona przyprawa do kurczaka zwieńczy dzieło. Tak przygotowane pałki włóż do miseczki, zabezpiecz folią i pozostaw na czas jednego odcinka ulubionego serialu!

Nie zapomnij włączyć piekarnika. Po napisach końcowych możesz wrzucić kurczaka do naczynia żaroodpornego i piec w temperaturze nie więcej niż 200 stopni. Stale kontroluj, co dzieje się z kurczakiem (każdy piekarnik jest inny). Powinno wystarczyć 30 minut, ale nie przesadzaj jeśli nie chcesz wyciągnąć kurczaka suszonego... I to wszystko! Polecamy NASZĄ SALSĘ z kurczakiem para mieszana, dobrze dobrana.



**nasze sosy najlepsze
dla serwisu śniadaniowego**