

Słodkie, pieczone pałki z kurczaka w curry i ananasem



Składniki

- 10 pałek z kurczaka
- 2 szklanki dzikiego ryżu
- 1 puszka ananasa w kawałkach
- 2 łyżki miodu
- przyprawa do kurczaka
- 100g żółtego sera
- natka z pietruszki
- 500ml wody
- 4 łyżki curry
- 2 kostki rosołowe
- 100g masła
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki pikantnego ketchupu
- 2 marchewki
- sok z ananasów

Sposób przygotowania

1. Pałki z kurczaka oprószyć przyprawą i odstawić na godzinę. 2. Ananasa pokroić w kostkę a sok zostawić do zalewy. 3. Zalewa curry: Zagotować wodę, dodać kostki rosołowe, masło, przeciśnięty przez praskę czosnek, curry, ketchup, sok z ananasów i starte na tarce marchewki. Całość doprowadzić do wrzenia i gotować kilka minut. 4. Do żaroodpornego naczynia wsypać ryż, wlać gorącą zalewę curry i wymieszać. Ułożyć pałki z kurczaka, posypać kawałkami ananasa i połać miodem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 50 minut. Po tym czasie posypać startym żółtym serem i ponownie wstawić do piekarnika na 10-15 minut. Udekorować natką z pietruszki.