

## Bejcowane skrzydła z indyka



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>skrzydełka z indyka</b>	5 szt
<b>sos sojowy</b>	4 łyżka
<b>sos ostrygowy</b>	2 łyżka
<b>ocet balsamiczny</b>	3 łyżka
<b>sól czosnkowa z ziołami</b>	1 łyżeczka
<b>fit up do potraw mięsnych</b>	1 łyżka
<b>miód</b>	2 łyżka
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz kolorowy</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydła umyć, osuszyć i ułożyć w misce.

Pozostałe składniki dokładnie wymieszać, wlać do skrzydeł i nasmarować je przygotowaną bejcą. Odstawić na minimum 2 godziny.

Skrzydła ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, połączyć marynatą i wstawić do nagrzanego do 170 stopni piekarnika.

Piec 50-60 minut.