

Chrupiące grillowane skrzydełka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki dla 4 osób:

skrzydełka kurczaka 20 sztuk

Do dekoracji:

kolendra

Składniki na marynatę:

Grill przyprawa pikantna Prymat 2 łyżki
miód 3 łyżki
sos sojowy 3 łyżki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat 1/2 łyżeczki
Imbir mielony Prymat 1 łyżka
papryczka chilli 1 sztuka
kolendra posiekana 1/2 łyżeczki
sok z cytryny 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty dokładnie wymieszać. Umyte i oczyszczone skrzydełka naciąć na zgięciu, zamarynować i odstawić na ok. 3-4 godzin. Tak przygotowane skrzydełka grillować ok. 30 minut od czasu do czasu obracając. Przed podaniem posypać świeżą kolendrą.