

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 pikantny 2 łyżki

miód 3 łyżki

sos sojowy 3 łyżki

pieprz kolorowy ziarnisty 1/2 łyżeczki

imbir mielony 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.