

Grillowo - pyszne skrzydełka



MAGDALENA94



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	1 kg
przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
czosnek	do smaku
olej	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka dokładnie płuczemy i osuszamy. W niewielkiej szklanej lub metalowej miseczce lub filizance mieszamy dokładnie przyprawy (np. 2 łyżki stołowe przyprawy Kucharek i po 1 małej łyżce papryk) dodajemy powoli małą ilość oleju, tak, by otrzymać bardzo gęstą "papkę". Wciskamy świeże ząbki czosnku (ilość zależnie od preferencji smakowych) i dosypujemy troszkę suszonego koperku. Tak przygotowana marynatą dokładnie nacieramy każde skrzydełko z osobna, tak by dokładnie rozprowadzić ją na całej powierzchni mięsa. Zamarynowane mięso odstawiamy do lodówki na minimum godzinę (im dłużej, tym lepiej, u mnie jest to najczęściej kilka lub kilkanaście godzin).

Tak przygotowane skrzydełka układamy na dobrze rozgrzanym grillu, grillujemy pilnując, żeby się nie spaliły. Można również upiec w piekarniku.

Smacznego