

## Meksykańskie skrzydełka



### CBETI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>skrzydełka kurczaka</b>	12-16 szt.
<b>kukurydza w puszcze</b>	2 szt.
<b>pomidory w puszcze</b>	2 puszki
<b> płynny miód</b>	4 łyżki
<b>olej</b>	4 łyżki
<b>sól, pieprz, mielona papryka</b>	do smaku
<b>cebula</b>	4 szt
<b>papryka czerwona</b>	po 4 strąki
<b>papryka zielona</b>	po 4 strąki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka oprósz solą, pieprzem i papryką. Posmaruj miodem, odstaw w chłodne miejsce na 30 min. Rozgrzej 2 łyżki oleju obsmaż skrzydełka z obydwu stron na złoty kolor. Paprykę pokrój na niewielkie kawałki, cebulę na krążki. Na pozostałym oleju usmaż paprykę, dodaj cebulę ,osączoną kukurydzą i pomidory w puszcze. Duś przez 10 min. Na koniec dodaj skrzydełka i jeszcze chwilę razem podgrzewaj. Najlepszy dodatek to tacos (chipsy meksykańskie). Można również podać z ryżem.