

Na ostro: Pikantne skrzydełka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	12 szt
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	4 łyżki
miód płynny	1 łyżka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z umytych i osuszonych skrzydełek odciąć ostre końce. Skrzydełka posolić, posmarować sosem: chili Prymat wymieszany z miodem, włożyć do miseczki, połączyć resztą sosu wstawić na 1 godzinę do lodówki. Następnie wyjąć, ułożyć w naczyniu żaroodpornym i zrumienić w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni Celsjusza. Skrzydełka można również upiec na grillu. W czasie pieczenia polewać marynatą, która została w miseczce.