

Pietruszkowe skrzydełka od Hamrocyka



MARIEL78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	1 kg
czosnek	4 ząbki
papryka	
pieprz	
sól	
tymianek	
oliwa	5 łyżek
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotować marynatę:
Do dużej miski wlać oliwę , czosnek pokrojony w drobne plasterki oraz tymianek , sól pieprz, paprykę, dokładnie wymieszać.
Skrzydełka dokładnie umyć i osuszyć.Do miski powkładać skrzydełka i namoczyć je w marynacie.Zostawić na 2 godziny w chłodnym miejscu najlepiej w lodówce.
- KROK 2** Skrzydełka po wyjęciu z lodówki poukładać na brytfannie ,posypać grubo posiekaną natką pietruszki.
- KROK 3** Skrzydełka przykryć folią aluminiową i włożyć do nagrzanego piekarnika do 180 stopni.
- KROK 4** Skrzydełka piec pod przykryciem 50 minut, po tym czasie zdjąć folię i piec jeszcze 15 minut.