

## przekąska kibica- skrzydełka marynowane w jogurcie bałkańskim



### MARTINEZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>skrzydełka kurczaka</b>	1 kg
<b>jogurt bałkański</b>	1 opakowanie
<b>Pieprz cytrynowy mielony Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>olej</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka umyć, osuszyć i przekroić a pół, pozbywając się najcieńszej części - czyli lotki. Do dużej miski włożyć skrzydełka, wlać jogurt bałkański, dobrze wymieszać, dosypać przyprawy i ponownie wymieszać.

Przykryć folią spożywczą i pozostawić na noc w lodówce. Piec w tem 180 stopni, przewracając co jakiś czas, na sam koniec pieczenia włączam termoobieg z grillem, aby były bardziej chrupiące.

Podawać na ciepło lub zimno z dowolny sosem, u mnie sos tysiąca wysp  
Smacznego