

Przepis dnia II, odc. 52: Pikantne skrzydełka z sosem jogurtowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

skrzydełka kurczaka 16 sztuk

Marynata do mięsa

olej rzepakowy 1/2 szklanki

Grill - przyprawa pikantna 1 opakowanie

keczup 5 łyżek

miód 1 łyżka

musztarda delikatesowa 1 łyżka

Sos

sos sałatkowy grecki 1 opakowanie

jogurt naturalny 5 łyżek

ogórek zielony 2 szt. (starte)

oliwki zielone Smak 2 łyżki (posiekane)

czosnek 1 ząbek

natka pietruszki 1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Miód, ketchup, musztardę, przyprawę do grilla pikantną i olej wymieszać dokładnie razem i w takiej marynacie zamarynować skrzydełka i odstawić na minimum godzinę.
- KROK 2 Starty odciśnięty z soku ogórek, czosnek, jogurt, sos sałatkowy grecki, posiekane oliwki mieszamy w misce i odstawiamy do lodówki.
- KROK 3 Zamarynowane skrzydełka ułożyć na tacce, grillować ok. 30 minut, lub w piekarniku 30-40 minut nagrzanym do 180 stopni, obracając podczas grillowania.
- KROK 4 Podawać z wcześniej przygotowanym sosem jogurtowym, udekorować posiekaną natką pietruszki.
- KROK 5 Tak przygotowane skrzydełka możemy podać z ziemniakami ugotowanymi w mundurkach.