

Skrzydółka i pałki na wynos



CZARRNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

skrzydółka kurczaka	1 kg
pałki z kurczaka	1 kg
marynata	
ketchup pikantny	3 łyżki
miód płynny	1 łyżka
musztarda	1 łyżeczka
czosnek ząbki	3 szt
sól i pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
olej rzepakowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pałki i skrzydółka umyć i przełożyć do miski. Dodać wszystkie składniki marynaty i dokładnie wymieszać. Odstawić do lodówki najlepiej na całą noc. Przed pieczeniem przełożyć do żaroodpornego naczynia.

Mięso zapiekać godzinę w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni, jeśli podajemy je do obiadu. U mnie pieczone było krócej i dopiekane na grillu. Smacznego :)