

## Skrzydółka i pałki na wynos



### CZARRNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

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

## 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 :)