

Skrzydełka miodowo cytrynowe

MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka lub szyjki	1 kg
Starta skórka cytrynowa	3 łyżki
sok z cytryny	3 łyżki
miód	250 ml
cynamon Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka kroimy na dwa mniejsze kawałki. Myjemy i osuszamy. Ubijamy trzepaczką miód z sokiem z cytryny i startą skórką z cytryn. Polewamy tym skrzydełka dokładnie i zostawiamy na 2 godziny. Następnie kładziemy je na ruszcie w piekarniku i pieczemy 15 minut w 180 stopniach. Odwracamy po tym czasie, smarujemy resztą marynaty i pieczemy jeszcze 10 minut. Gotowe.