

Skrzydółka na ostro



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydółka kurczaka	1 kg
oliwa	1/2 szkl
sól	1 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa curry orientalna Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Skrzydółka myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Z każdego skrzydółka obcinamy lotkę.
- KROK 2 Oliwą skrapiamy skrzydółka z dwóch stron. Do miseczki dajemy wszystkie przyprawy i dokładnie mieszamy. Przygotowaną przyprawą posypujemy skrzydółka z dwóch stron i układamy na blaszce.
- KROK 3 Pieczemy w nagrzanym piekarniku do temp. 200 stopni ok. 50 minut.
- KROK 3 Pieczemy w nagrzanym piekarniku do temp. 200 stopni ok. 50 minut.
- KROK 5 Smacznego