

SKRZYDEŁKA PIKANTNE



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka	1 kg
oliwa	4 łyżki
sok z cytryny	1/2 szt
czosnek	3 ząbki
papryczka chilli	1 szt
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do salaterki wyciskamy czosnek solimy go i mieszamy z oliwą i sokiem z cytryny, dodajemy drobno pokrojoną papryczkę chilli. Skrzydełka myjemy osuszamy wkładamy do marynaty dokładnie mieszamy przykrywamy i wstawiamy do lodówki na kilka godzin. W trakcie marynowania obracamy kilka razy, a przed pieczeniem solimy. Pieczemy na średnio rozgrzanym grillu przewracając od czasu do czasu i co jakiś czas smarujemy marynatą.