

## Skrzydółka po indyjsku



### CBETI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| <b>skrzydółka drobiowe</b>            | 16-20 szt.     |
| <b>mango w syropie</b>                | 1 puszka       |
| <b>sałata lodowa</b>                  | 1 szt.         |
| <b>ostra przyprawa azjatycka/curr</b> | 2 łyżki        |
| <b>jogurt naturalny</b>               | 15 dag         |
| <b>cukier</b>                         | 1/2 łyżeczki   |
| <b>olej</b>                           | 3 łyżki        |
| <b>sos ziołowy</b>                    | 1 (do sałatek) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Curry wymieszać z cukrem i jogurtem naturalnym. Skrzydółka umyć, osuszyć, ułożyć w zalewie i wstawić do lodówki na 2 - 3 godziny. Od czasu do czasu przewracaj mięso w zalewie. Następnie przygotowane skrzydółka ułożyć na blasze i piec ok. 25 min. w piekarniku w 200 st. Sałatę umyć, osuszyć i podzielić na kawałki. Mango osączyć z zalewy, kawałki dodać do sałaty, zachować do sosu 3 łyżki syropu. Sos ziołowy wymieszać z olejem i syropem z mango, poleć sałatę. Podaj do upieczonych skrzydółek.