

## Skrzydełka w kwiatkach z pomidorkami



**ANNA133**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>skrzydełka</b>	1 kg
<b>pomidorki cherry</b>	500 g
<b>olej rzepakowy</b>	6 łyżek
<b>kwiaty naturcji</b>	3 łyżeczki
<b>kwiaty lawendy</b>	3 łyżeczki
<b>płatki chille</b>	2 łyżeczki
<b>ocet balsamiczny</b>	1 łyżka
<b>Gorczyca biała cała Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	dp smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka myjemy , oczyszczamy i przecinamy na części 3 , lotki używam do rosółu ,nigdy ich nie piekę ,zostawiam tylko 2 główne kawałki .

Mięso rozkładamy na desce i każde oprószamy przyprawami , solą ,gorczycę sobie poruszyłam tłuszczem do kotletów ( nie mam mozdierza ) ,zostawiamy na 2h .

Następnie pędzlem natłuszczamy patelnię i układamy skrzydełka pieczemy pod przykryciem ok 30 min , wytworzy się sporo tłuszczu , ja pod koniec odkrywam i odparowuję ,skórka się fajnie przypiecze i będzie chrupiąca .

Wyciągamy skrzydełka i na tą odrobinę tłuszczu wrzucam przekrojone na pół pomidorki , solę , dodaję ocet i 1 min je podgrzewam :)