

Skrzydółka w miodzie



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka	4
miodu	5 łyżek
masła	4 łyżki
czosnku	2-3 ząbki
keczupu	3 łyżki
soku cytrynowego	2 łyżki
olej	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W małym rondelku rozpuścić masło następnie dodać miód, olej, keczup, sok z cytryny, sól, pieprz i przeciśnięty przez praskę czosnek. Tak powstała masę podgrzewać na małym ogniu przez ok. 2 minutki. Następnie ciepłym sosem poleać skrzydełka (wcześniej umyte) i odstawić na 3 godziny do lodówki. Następnie smażyć na grillu z obu stron na rumiano.