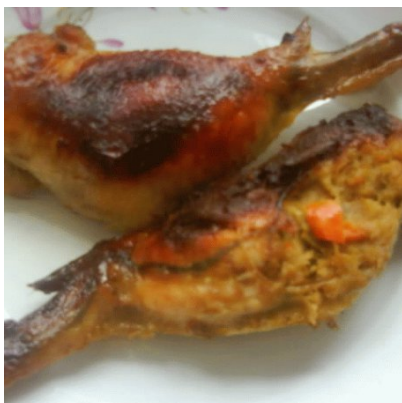


Skrzydełka



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka	12 sztuk
ketchup	1/2 szklanki
miód	4 łyżki
czosnek	2 ząbki
OSTRA PAPRYCZKA	1 sztuka
sos sojowy	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka umyć, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem. Ketchup wymieszać z miodem, sosem sojowym, mieloną papryką. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i drobniutko posiekaną papryczkę. Marynatą posmarować skrzydełka. Odstawić na godzinę do lodówki. Ułożyć na tackach. Piec na rozgrzanym grillu. W trakcie obracać i smarować marynatą. Przed podaniem połączyć resztą ogrzanej polewy.