

Faszerowane skrzydełka



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	8 sztuk
pieczarki	15 dag
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	2 sztuki
pieprz	do smaku
majeranek	do smaku
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydelka myjemy, usowamy lotki oraz kości z nagrubszej części. Oproszamy przyprawami. Pieczarki oczyszczamy i smazymy z cebulą na oleju. Doprawiamy, studzimy i mieszamy z natką. Farszem nadziewamy skrzydelka. Zszywamy. 50 ml oleju mieszamy ze zmiażdżonym czosnkiem i papryką. Polewamy skrzydelka. Chłodzimy 5 h. Grillujemy