

Skrzydółka w miodzie



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

skrzydełka	60 dkg
masło	2 łyżki
miód	2 łyżki
keczup	2 łyżki
sos sojowy	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydółka umyć i osuszyć.

Składniki marynaty rozpuścić w rondelku i poleć skrzydełka. Odstawić na minimum 3 godziny a można wstawić do lodówki na całą noc.

Włożyć do naczynia żaroodpornego i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni do momentu aż będą rumiane - obracać w czasie pieczenia.

Smacznego!