Tymiankowe skrzydełka



MMICHALOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	1,5 kg
czosnek	6 ząbków
olej	1/3 szkl
tymianek	łyżka
sok z cytryny	3 łyżki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrany czosnek drobno posiekać. Wymieszać z olejem , tymiankiem, sokiem, przyprawą, solą i pieprzem. Zalać marynatą skrzydełka. Wymieszać i odstawić na 2 godziny. Przełożyć do formy i piec 30 minut w temperaturze 180 stopni.