

Chrupiące skrzydełka



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka drobiowe	4 szt
olej	1/2 szklanki
miód	3 łyżki
Grill przyprawa pikantna Prymat	1 szt
pomidory	4 szt
Bazylia suszona Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej, miód i 4 łyżki przyprawy pikantnej wymieszać, zamarynować w tym skrzydełka, włożyć na dwie godziny do lodówki. Piec na rozgrzanym ruszcie do uzyskania chrupiącej brązowej skórki. Podawać z cząstkami pomidorów posypanymi suszoną bazylią.