

Skrzydełka z miodem



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	1 kg
miód	1 łyżka
sól	do smaku
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka myjemy, odcinamy najcieńszą część.

Wkładamy do miski, dodajemy sól, przyprawę i miód i wstawiamy do lodówki na ok 1 godziny.

Po wyjęciu z lodówki układamy skrzydełka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 20-25 minut.