

Niedzielne jeszcze zimowe śniadanko



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

12 skrzydełek z kurczaka

2 łyżki oliwy z oliwek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata:.

4 łyżki octu balsamicznego.

2 łyżki oliwy z oliwek.

2 łyżki świeżo wyciśniętego soku pomarańczowego.

1/2 łyżeczki mielonego chilli.

1/2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku.

1 łyżeczka soli morskiej.

1/2 łyżeczki białego mielonego pieprzu

Ze skrzydełek usunąć końcówki. Składniki marynaty zmieszać ze sobą, zalać skrzydełka, dokładnie wymieszać. Odstawić na noc do lodówki. Na patelni rozgrzać oliwę i smażyć skrzydełka na wolnym ogniu ok 20 minut.\" Uwaga bo łatwo mogą się przypalić. I mimo silnego przyrumienienia jak u mnie nie jest to spaleniźna tylko mocno rumiana skórka. Bardzo miła odmiana.