Grill: Chrupiące skrzydełka w sosie BBQ z miodem i chili Konrada Birka

FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	4 szt
marynata	
ketchup	1/2 szklanki
miód pszczeli	2 łyżki
ząbki czosnku	2 szt
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżeczka
sosu Worcestershire	
sól	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	(wędzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Konrad Birek poleca:
Od skrzydełek odciąć lotki(można wykorzystać je później do przygotowania rosołu). Tak przygotowane skrzydełka podzielić jeszcze na pół (przekroić je w stawie) i zamarynować we wszystkich połączonych i doprawionych do smaku składnikach marynaty. Mięso odłożyć do lodówki przynajmniej na 3 godziny.
Tak przygotowane skrzydełka ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem i piec około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 160ºC.
Upieczone i aromatyczne skrzydełka z kurczaka zagrodowego podawać od razu, najlepiej z pieczonymi ziemniakami.