

Soczyste skrzydełka z ziołami - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duże skrzydełka z kurczaka	24 szt
oliwa	3 łyżki
miód	2 łyżki
ketchup pikantny	5 łyżek
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
Przyprawa do kurczaka ziołowa Prymat	1 op.
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Wszystkie składniki marynaty dokładnie wymieszać. Dodać Przyprawę do kurczaka ziołową Prymat.
- KROK 3 Do marynaty dodać szczyptę Pieprzu czarnego grubo mielonego Prymat.
- KROK 4 Skrzydełka naciąć na zgięciu, natrzeć dokładnie marynatą i odstawić na ok. 4 godziny do lodówki. Zamarynowane skrzydełka umieścić w worku do pieczenia i piec ok. 60 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 5 Danie ułożyć na talerzu. Można podawać z Party Dip czosnkowym Prymat.