

Chrupiące grillowane skrzydełka z chili podane z Party Dip Barbecue.**.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	4 szt
Party Dip Barbecue Prymat	1 szt
ketchup	100 ml
woda	15 ml
ogóreczki z curry Smak	do smaku
marynata	
miód	2 łyżki
sos worcester	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
ziarna sezamu	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Grill przyprawa pikantna Prymat	2 łyżki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Wszystkie składniki marynaty dokładnie zmiksować i doprawić do smaku wedle własnego gustu.
- KROK 3 Umyte i oczyszczone skrzydełka naciąć na zgięciu, zamarynować i odstawić na ok. 4-6 godzin.

- KROK 4 Tak przygotowane skrzydełka piec na rozgrzanym grillu przez ok. 20 minut.
- KROK 5 Przed podaniem posypać palonymi ziarnami sezamu. Podawać z Party Dip Barbecue przygotowanym według przepisu na opakowaniu, Ogóreczkami z curry i Pieczarkami marynowanymi Smak.