

Skrzydełka w koncentracie



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka	1 kg
koncentrat pomidorowy	1 słoik
czosnek	2 ząbki
olej	3 łyżki
bazylia	1 łyżeczka
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
ser żółty	200 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka umyć, osuszyć, doprawić i włożyć do garnka. W osobnym naczyniu mieszamy koncentrat i olej. Przygotowanym sosem zalewam skrzydełka i wstawiam na 1 godz. Do lodówki. Skrzydełka wyjmujemy z sosu, układamy na blasze i posypujemy serem. Piec 40 minut w 180 stop.