Skrzydelka w marynacie



SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydelka kurczka	10 sztuk
sos sojowy ciemny	4 lyzki
chilli	1 lyzeczka
koncentrat pomidorowy	2 lyzki
ocet balsamiczny	1 lyzka
czosnek ząbki	3
tabasco	1 lyzeczka
sól	1 lyzeczka
pieprz	0,5 lyzeczka
lyzka cukru lub miodu	
oregano	
Papryka słodka mielona Prymat	1 lyzka
olej słonecznikowy	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydelka umyc, osuszyc i poodcinac czesci lotne. Przyrzadzic marynate, laczac wszystkie wymienione przyprawy (poza oregano) z olejem. Skrzydelka natrzec dokladnie marynata, owinac w folie i zamarynowac przez noc. Nastepnego dnia, wylozyc owiniete folia skrzydelka, posypac je oregano i owiniete, umiescic w forme do peiczenia. Wlozyc do rozgrrzanego piekarnika i piec przez ok godzine (do 1,5 godziny, w zaleznosci od piekarniak) w 190-200 stopniach. Srzydelka w tej marynacie, nadaja sie tez na grilla.