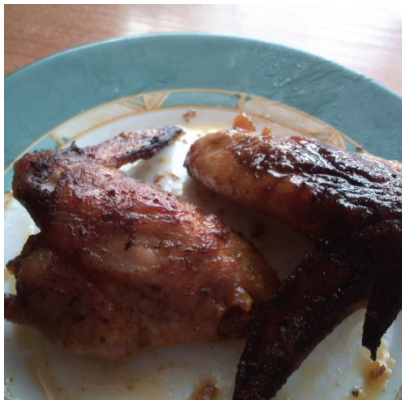


## Skrzydełka miodowo jogurtowe



**AGNIESZKA198**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| <b>skrzydełka</b>                        | 10         |
| <b>olej</b>                              | szklanka   |
| <b>miód</b>                              | 3 łyżki    |
| <b>jogurt naturalny</b>                  | 2 łyżki    |
| <b>sos czosnkowy</b>                     | 2 łyżeczki |
| <b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b> | 2 łyżeczki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata:

Olej, miód, jogurt, sos czosnkowy, chili i curry wymieszać.

Przygotowywanie:

Skrzydełka dokładnie wypłukać, zamoczyć w marynacie i odstawić na 4h

Piec w piekarniku przez 1,5h w 200 stopniach