

Śliwkowe skrzydełka



JUSTI2401



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	12 sztuk
powidła śliwkowe	2,5 łyżki
olej słonecznikowy	7 łyżek
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	2,5 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	1/4 łyżki
ocet winny	1 łyżka
sok z cytryny	2 łyżki
pieprz	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Skrzydełka dokładnie oczyszczamy, myjemy, osuszamy i wrzucamy do miski. Każde skrzydełko skrapiamy sokiem z cytryny. W osobnej miseczce dokładnie mieszamy ze sobą powidła, olej, ocet winny, pieprz i przyprawę do skrzydełek kentucky. Przygotowaną marynatą dokładnie nacieramy każde skrzydełko i wstawiamy na minimum 2 godziny do lodówki.
2. Skrzydełka układamy w naczyniu żaroodpornym lub na blaszce wyłożonej folią aluminiową. Pieczemy przez 35-40 minut w 200 stopniach (aż skórka się ładnie spiecze) Podajemy z ulubionymi dodatkami.