

Złociste słodko ostre skrzydełka



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

skrzydełka kurczaka 15 szt. ((bez lotki)

Marynata

olej 1/2 szkl.

miód 3 łyżki

sos sojowy 2 łyżki

Musztarda chrzanowa Prymat 2 łyżki

ząbki czosnku 2 szt.

Imbir mielony Prymat 1/2 łyżeczki

Papryka ostra mielona Prymat 1 łyżeczka

Pieprz czarny Prymat w młynku 1 szczypta

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat 1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Skrzydełka umyć, osuszyć. Włożyć do miseczki. Wszystkie składniki dodać do skrzydełek i dłońmi dokładnie wymieszać- natrzeć skrzydełka. Mięso wstawić do lodówki na całą noc.
- KROK 2 Skrzydełka umieszczamy na rozgrzanej patelni. Wraz z marynatą. Smażymy pod przykryciem 20 min.
- KROK 3 Następnie układamy skrzydełka na grillu. Podpiekamy, aż zrobią się wzorki rusztu.

