Skrzydełka kurczaka w paprykowej panierce

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	36 szt.
Imbir mielony Prymat	
Kminek mielony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
masło	5 łyżek
Party Dip Barbecue Prymat	
sałatka grecka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowuj składniki.

KROK 2 Skrzydełka umyć i osuszyć. Gotowe natrzeć mieszanką soli, pieprzu i imbiru. Wstawić na 30 minut do lodówki, a następnie przełożyć do głębokiego garnka, podlać szklanką wody i na wolnym ogniu gotować przez 40 minut.

KROK 3 Przygotować sos – 5 łyżek masła roztopić w rondelku, dodać mielone papryki, kminek, sól wymieszać i zdjąć z ognia.

KROK 4 Ugotowane skrzydełka posmarować przygotowanym sosem, przełożyć na blaszkę do pieczenia i piec z każdej strony ok. 10 minut, aż skrzydełka będą rumiane.

KROK 5 Podawać z Party Dip Barbecue i sałatką grecką.