

skrzydła po diabelsku



TOMEK16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	12 sztuk
keczup pikantny	1 szklanka
olej	2 łyżki
miód	2 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
sos sojowy	1 łyżka
chili	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

skrzydełka przeciąć w stawach na połowę i zasolić składniki marynaty wymieszać i zalać nią skrzydełka i odstawić na 12 godzin najlepiej na noc do lodówki po wyjęciu z zalewy skrzydełka ułożyć na blasze lub naczyniu żaroodpornym zalać marynatą i przykryć folią aluminiową piec w piekarniku 220stopni aż mięso zmięknie potem zdjąć folię i tak długo piec aż cały płyn zmieni się w gęsty sos czasochłonne ale smaczne