

Miodowe kurczaczki



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

po 1/2 kg udek i skrzydełek

miód 4 łyżki

olej 4 łyżki

sok pomarańczowy 1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki dokładnie ze sobą mieszamy. Zalewamy marynatą mięso. Dokładnie należy przemieszać, aby mięso z każdej strony przeszło marynatą. Odstawiamy do lodówki na conajmniej dwie godziny. Po tym czasie smażymy kawałki kurczaka na rumiano. Przekładamy do prodiża lub na blaszkę, podlewamy 1/3 marynaty i pieczemy około 90min, gdy są gotowe powinien pojawić się karmel.