

## „Chrupki „ ze skrzydełek kurczaka :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

**skrzydełka z kurczaka, sól, pieprz mielony, papryka mielona, po  
½ łyżeczki majonezu na każde skrzydełko**

**ketchup pikantny**

0,5 łyżeczki na  
skrzydełko

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze skrzydełek odciąć krótkie części ( końcówki ) .Obgotować na pół miękko ( ok. 20 minut ) .Wyjąć z wywaru .Ostudzić .Delikatnie wyluzować kości i chrząstki ( nie szkodzi ,że będą lekko przecięte byle nie rozpadały się na małe kawałki .

Zrobić pastę do nacierania z majonezu , ketchupu , i przypraw .Natrzeć skrzydełka .Na patelni rozgrzać olej . Smażyć skrzydełka na dużym gazie na rumiano często je przewracając . Mają być rumiane i chrupiące .

Ja robię je z zapasów - tzn jak gotuję zupę to skrzydełka wyjmuję po 20 minutach , luzuję kości , studzę i zamrażam .Jak już mam odpowiednią ilość skrzydełek - wyciągam je , szykuję pastę i smażę . W ten sposób nam obiad ( prawie za darmo ) i nie zmuszam nikogo do zjedania gotowanych skrzydełek ( mnie nie odpowiada ta gotowana skóra ) .