

skrzydełka w marynacie jogurtowej.



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	20- szt
jogurt naturalny	150 ml
olej	3 łyżki
sałata	
mała puszka brzoskwin	
cukier	1,5 łyżeczki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka przekładamy do miski. Przyprawę do kurczaka mieszamy z jogurtem i cukrem. Polewamy skrzydełka, mieszamy i wstawiamy na 2-3 godz do lodówki. W czasie marynowania skrzydełka obracamy kilka razy. Skrzydełka wyjmujemy z marynaty, przekładamy na blachę przykrytą pergaminem i pieczemy 25 minut w temp. 200 stopni. Brzoskwinie osaczamy. Zalewę zachowujemy. Sałatę rwiemy na mniejsze kawałki a brzoskwinie kroimy. Odmierzamy 3 łyżki zalewy z brzoskwin dodajemy zioła prowansalskie i olej. Ubijamy trzepaczką. Sałatę mieszamy z brzoskwiniami. Rozkładamy na półmisku polewamy przygotowanym sosem i na to rozkładamy skrzydełka.