

Grillowane skrzydełka z orientalną nutą



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	1 kg
przyprawa kebab- gyros Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa harissa	1 łyżeczka
sos sojowy	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka dokładnie myjemy, osuszamy i odcinamy lotki. Mięso dokładnie nacieramy przyprawą do kebabu i harissą. Sok z cytryny mieszamy z sosem sojowym. Zalewamy nimi mięso. Odstawiamy na około 1 godzinę do lodówki. Po tym czasie rozgrzewamy piekarnik z funkcją grilla na 200 °C. Kurczaka układamy na ruszcie. Dodatkowo smarujemy pozostałym sosem. Grillujemy około 60 minut, od czasu do czasu obracamy skrzydełka. Podajemy z ulubionym sosem.