

## Chrupiące grillowane skrzydełka



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki dla 4 osób:

**skrzydełka kurczaka** 20 sztuk

#### Do dekoracji:

**kolendra**

#### Składniki na marynatę:

**grill pikantny** 2 łyżki

**miód** 3 łyżki

**sos sojowy** 3 łyżki

**pieprz kolorowy ziarnisty** 1/2 łyżeczki

**imbir mielony** 1 łyżka

**papryczka chilli** 1 sztuka

**kolendra posiekana** 1/2 łyżeczki

**sok z cytryny** 2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty dokładnie wymieszać. Umyte i oczyszczone skrzydełka naciąć na zgięciu, zamarynować i odstawić na ok. 3-4 godzin. Tak przygotowane skrzydełka grillować ok. 30 minut od czasu do czasu obracając. Przed podaniem posypać świeżą kolendrą.