

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 przyprawa pikantna Prymat	2 łyżki
miód	3 łyżki
sos sojowy	3 łyżki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
Imbir mielony Prymat	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 około 3-4 godziny.
Tak przygotowane skrzydełka grillować przez około 30 minut, od czasu do czasu obracając.
Przed podaniem posypać świeżą kolendrą.