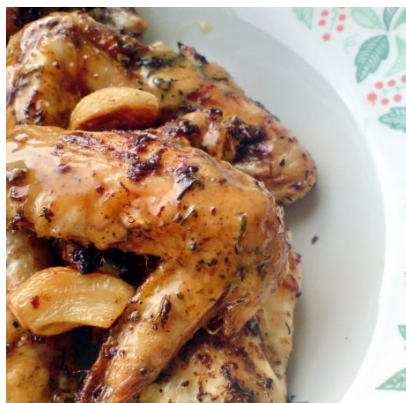


skrzydełka pieczone z ziołami i czosnkiem



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka	6 sztuk
śmietana kremowa 30%	1/4 szklanki
czosnek ząbki	6
sól	
rozmaryn	
tymianek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. skrzydełka przyprawiamy, obsmażamy na patelni,
2. następnie pieczemy skrzydełka w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni celcjusza przez 20 min razem z całymi obranymi ząbkami czosnku,
3. po wyjęciu skrzydełka przekładamy na talerz, do pozostałego po pieczeniu tłuszczu dodajemy śmietanę, chwilę podgrzewamy mieszając, przyprawiamy do smaku,
4. sosem polewamy skrzydełka.