

Grillowane skrzydełka



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka	10 sztuk
oliwa	1 szklanka
musztarda	2 łyżki
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oliwę wymieszać miotką z musztardą, pieprzem, ziołami, bazylią, tymiankiem i posiekanym drobno czosnkiem. Do marynaty włożyć umyte i osuszone skrzydełka i odstawić je na co najmniej 2 godziny w chłodne miejsce. Skrzydełka po wyjęciu z marynaty oprószyć solą i grillować z każdej strony. Podczas grillowania można je polewać pozostałą marynatą.