

## Ziemniaki z piekarnika ze skrzydełkami



**KOTEK9288**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>skrzydełka kurczaka</b>	8 sztuk
<b>ziemniaki obrane</b>	ok 1 kg
<b>Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat</b>	1 opakowanie
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	1 opakowanie

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka doprawić wedle uznania (polecam :papryka słodka i ostra, sól, przyprawa do kurczaka)  
Ziemniaki obrać i pokroić w niewielką kostkę następnie doprawić... (papryka słodka ziola prowansalskie, przyprawa do ziemniaków, sól trochę przyprawy do kurczaka)  
Blachę polać olejem  
Ułożyć na spodzie skrzydełka  
Posypać ziemniakami...  
Wszystki posypać przyprawą do ziemniaków i polać olejem...

Piec około godziny w temp.180 stopni...