



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty SzeF Kuchni
(4246)

Pikantne pieczone skrzydełka

Przepis na pyszne skrzydełka na kolację albo obiad
jeśli podamy z dodatkami.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Kolacja

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

na grilla

Składniki:

- oliwa, 4 łyżk.
- bazylia suszona , 2 łyżecz.
- pieprz czerwony, 1 łyżecz.
- tymianek, 1 łyżk.
- szalwia, 2 łyżk.
- oregano, 2 łyżk.
- papryka ostra, 1 łyżk.
- mielona papryka, 2 łyżk.
- cukier brązowy, 1 łyżk.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- skrzydełka z kurczaka, 1 kg
- kumin, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Skrzydełka umyć. Wszystkie przyprawy połączyć razem z oliwą, natrzeć skrzydełka. Następnie wrzucić na skropioną oliwą blaszkę i wsadzić do piekarnika nagrzanego do 150 stopni. Piec około 45 min. lub do czasu aż skrzydełka będą miękkie a skórka chrupiąca.

