



www.pwkier.pl

Skrzydełka w ostrej marynacie



Szukacie przekąski na spotkanie ze znajomymi? Mamy dla Was idealną propozycję. Pikantne skrzydełka w marynacie z chilli przypadną do gustu nawet najbardziej wybrednym.

SKŁADNIKI:

- 1 kg skrzydełek kurczaka
- 2 łyżki masła
- 2 ząbki czosnku
- sól
- 1 łyżka cukru lub innego „słodzidla”
- 1 łyżka miodu lub syropu klonowego
- 2 łyżki ketchupu
- 1 łyżka słodkiej papryki w proszku
- 2 łyżeczki pieprzu cayenne lub ostrego sosu chilli

PRZYGOTOWANIE:

Skrzydełka podzielić na 3 części - najcieńszą wyrzucić, a resztę natrzeć solą. Na maśle podsmażyć przez kilka sekund czosnek, dodać cukier, miód, ketchup i papryki. Gotować na małym ogniu przez 30 sekund, ciągle mieszając, aż masa będzie mieć konsystencję pasty.

Wystudzić i wymieszać dokładnie ze skrzydełkami.

Mięso ułożyć w naczyniu żaroodpornym i piec przez ok. 60 - 70 min., w temp. 180 stopni, aż cukier z marynaty się skarmelizuje, tworząc ładną zarumienioną skórkę.