Skrzydełka w chili



Kuchnia: meksykańska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- chili - 8 szt.
- czosnek - 8 ząbków
- cebula - 2 szt.
- ocet winny - 80 ml
- oliwa - 2 łyżki
- pomidory - 4 szt.
- skrzydełka - 1/2 kg

Opis przygotowania:

Na początek należy zmiksować na masę cebulę, czosnek, chili, kminek, ocet. Tak przygotowaną masę przekładamy na patelnie, podgrzewamy. Następnie miksujemy pomidory, dodajemy je do masy na patelni, mieszamy i lekko podgotowujemy. Kolejno masą chili smarujemy skrzydełka i pozostawiamy w lodówce na około 3 godziny. Po upływie tego czasu pieczemy mięso w piekarniku w 220 stopniach około 1/2 godziny.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!