

Skrzydółka po szatańsku



Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 10

Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- skrzydełka - 1 kg
- olej - 1/2 szklanki
- sok z cytryny - 1/2 szklanki
- czosnek - 2 ząbki
- papryka mielona - 2 łyżeczki
- pieprz - 2 łyżeczki
- sól - 2 łyżeczki

Opis przygotowania:

Czosnek rozetrzeć z solą i wymieszać z pozostałymi składnikami marynaty i włożyć do niej skrzydełka. Wstawić do lodówki na 24 godziny. W czasie marynowania kilkakrotnie przekładać. Po wyjęciu z marynaty skrzydełka piec na grillu, przewracając od czasu do czasu i smarując marynatą.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!