

Chrupiące dramstiki



Autor: **polkangaroo**
Przepisów: **81** Ocena: **2175**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Dramstiki z kurczaka, 15 szt.
- przyprawa do kurczaka złocista lub po węgiersku, 3 łyżki
- sól, pieprz, papryka słodka lub ostra, ciut-ciut
- zioła prowansalskie, 2 łyżeczki
- oliwa, 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Smarujemy mięso wszystkimi przyprawami jak ww i zalewamy oliwą z pestek winogron. Jeżeli kurczaki mają być na ostro proponuję zostawić je na kilka godzin w lodówce. Nabiorą bardzo intensywnego smaku i zapachu.
- 2 Wkładamy wszystko do rękawa i pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 stopni 60 minut. Po 40 minutach rozcinamy rękaw aby mięsko stało się chrupiące. Moje dzieciaki mówią na dramstiki golonki, no i wtedy nabieram ochoty... na prawdziwą golonkę.

Twoje notatki do przepisu: