

Ostre skrzydełka.



Autor: **martucha_j_b**
Przepisów: 3 Ocena: 3



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- skrzydełka, 1,5kg
- sol.wegeta,papryka ostra lub chilli

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydełka myjemy i osuszamy,kroimy na 3 części.Do miski wlewamy odrobinę oleju,dodajemy łyżeczkę soli,łyżeczkę wegety i 2 łyżeczki papryki chilli,mieszamy przyprawy ze sobą,wkładamy pokrojone skrzydełka i mieszamy tak aby wszystkie były dokładnie doprawione.Skrzydełka odstawiamy na 3-4 h do lodówki.
- 2 Pieczemy w piekarniku na ruszcie w termoobiegu w temp.180 stopni przez ok.godziny z obu stron a na blaszkę pod skrzydełkami wlewamy wodę aby były one soczyste,a tłuszcz kapiący z nich nie zabrudził piekarnika.

Twoje notatki do przepisu: