

Pieczone skrzydełka kurczaka w słodkiej marynacie



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2046** Ocena: **45918**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki:
- 1 kg skrzydełek
- 3 łyżki mąki
- Marynata:
- 1 łyżka cytrusowego sosu sojowego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka miodu lipowego
- 2 łyżki sosu hoisin
- 4 łyżki oleju arachidowego
- 1 łyżka sosu ostrygowego

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydełka oczyszczamy, osuszamy papierowym ręcznikiem. Oprószamy mąką. Przekładamy do rękawa do pieczenia.

Wszystkie składniki marynaty łączymy ze sobą, wlewamy do rękawa. Zamykamy (rękaw). Dokładnie obtaczamy i pieczemy 40 min w 180°C.



Twoje notatki do przepisu: