

Skrzydółka na grilla.



Autor: **Docherro**

Przepisów: **861** Ocena: **18084**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Skrzydełka z kurczaka 12 szt.
- Estragon 1 łyżeczka
- Zioła prowansalskie 1 łyżeczka
- Papryka słodka 1 łyżeczka
- Musztarda ostra 1 łyżka
- Olej lub oliwa 2 łyżki
- Sok z 1 cytryny
- Wegeta 1-2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte skrzydełka zaprawić we wszystkich przyprawach. Wymieszać i dać do lodówki najlepiej na noc, by wszystkie smaki dobrze weszły w skrzydełka. Kłaść na dobrze już rozpalonego grilla i smażyć z dwóch stron do miękkości skrzydełek. Najlepiej piec na aluminiowej tacce.



- 2 Smacznego zyczeń!



Twoje notatki do przepisu: