

Skrzydeltka paprykowo-ziółowe

Autor: **Kitka80**Przepisów: **119** Ocena: **1304**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 10-15 skrzydełek
- Przyprawy:
 - po 2 łyżeczki soli i papryki słodkiej w proszku
 - po 1 łyżeczce curry, papryki ostrej, ziół prowansalskich i czosnku granulowanego
- Dodatkowo:
 - 1 szklanka lekkiego bulionu
 - 3 listki laurowe
- Ponadto:
 - 2 łyżki oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydeltka umyć i po osuszeniu dokładnie natrzeć uprzednio wymieszanymi ze sobą przyprawami.
Mięso odstawić do lodówki minimum na godzinę.
Po tym czasie naczynie żaroodporne wysmarować olejem i umieścić w nim skrzydeltka i listki laurowe.
Całość zalać bulionem i przykryć folią aluminiową.
Piec w rozgrzanym piekarniku około 70-90 minut - do miękkości.
(Czas pieczenia zależy od wielkości skrzydełek i od piekarnika.)
Pod koniec pieczenia folię aluminiową ostrożnie usunąć, aby skórka skrzydełek zrobiła się rumiana.

Twoje notatki do przepisu: