

Skrzydeltka w pomarańczy



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2310** Ocena: **51305**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 g skrzydełek z kurczaka
- 1 duża pomarańcza
- 50 ml sosu sojowego
- 2 łyżki miodu
- 50 ml oleju sezamowego
- 1 łyżka mielonej słodkiej papryki

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso oczyszczamy.

Z pomarańczy wyciskamy sok, który mieszamy z miodem, sosem, olejem i mieloną papryką. Do miski wlewamy marynatę, dodajemy skrzydełka, marynujemy minimum godzinę. Im dłużej tym lepiej.

Drób układamy na blaszkę, pieczemy 35 min. w 180°C, co jakiś czas podlewamy pozostałą marynatą.

Twoje notatki do przepisu: