

Skrzydółka z kurczaczka a la kaczka.



Autor: **polkangaroo**
Przepisów: **81** Ocena: **2240**



3-4 os.



60 min



średnie przystępne

Składniki:

- skrzydółka z kurczaka, 1 kg.
- sól i pieprz, do smaku
- Pomarańcz, 1 duża
- przyprawy (jakie lubicie), 1 łyżeczka
- czosnek, 2 ząbki
- olej, 150 ml.
- papryka słodka, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydółka umyć i przyprawić solą i pieprzem, papryką, drobno pokrojonym czosnkiem i ulubionymi przyprawami. Odstawić do lodówki na 30 min. Wyciśniętym sokiem z pomarańczy zalać wszystko i odstawić ponownie do lodówki na ok. 12 h.
- 2 Po 12 h lub szybciej (gdy nie da się wytrzymać) smażyć na patelni ok. 10 min. Przewracamy często lub jak kto lubi...:)
- 3 Można przykryć patelnię lub użyć naczynia żaroodpornego do pieczenia w piekarniku (180 stC-50 min).
- 4 Danie wyśmienicie smakuje małym milusińskim na małych i dużych imprezkach. Frytki i makaron są idealnymi dodatkami. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: