

Soczyste skrzydełka

Składniki:

2kg skrzydełek

Przyprawy: do kurczaka, papryka słodka, sól, pieprz, czosnek, koperek.

Na sałatkę: por, marchewka, jogurt naturalny, sól i pieprz.

Rękaw do pieczenia.

Skrzydełka umyć, włożyć do rękawa, wsypać przyprawy, zamknąć woreczek i delikatnie obracać tak, aby rozprowadzić je po kawałkach kurczaka.

Odstawić na godzinę.



Nagrzać piekarnik do 180stopni, grzanie góra i dół i wstawić kurczaka na niższą półkę (woreczek napęcznieje w górę i potrzebne jest miejsce). Piec

około 1,5h. Pod koniec pieczenia można rozciąć woreczek, żeby przypiec troszkę skórkę.

Podawać z ziemniaczkami i surówką. Pora pokroić w paseczki, marchewkę zetrzeć na tarce.

Dodać jogurt naturalny, doprawić do smaku i gotowe.



SMACZNEGO