

Skrzydełka w marynacie chilli

5 porcji 25 min

Składniki

- 20 szt skrzydełek z kurczaka
- Marynata:
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki sosu Worcester
- 1 szklanka pikantnego ketchupu
- łyżeczka pasty sambal oelek
- ½ soku z cytryny
- łyżka oleju
- sól i pieprz

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki marynaty zmiksuj w naczyniu głównym . Dopraw solą i pieprzem.

   15 sek 4

2. Umyte i oczyszczone skrzydełka natnij na zgięciu i zamarynuj. Odstaw do lodówki na 4-5 godzin.

3. Tak przygotowane skrzydełka grilluj przez 20-25minut (w piekarniku piecz w temperaturze 160st przez 40minut)