Skrzydełka z grilla

data aktualizacji: 2020.06.27 autor: Redakcja



Składniki: 1 kg skrzydełek z kurczaka, mieszanka ulubionych przypraw do grilla, można zrobić własną: 1 niepełna łyżka soli, 1 łyżka słodkiej papryki wędzonej, 1 łyżeczka pikantnej papryki, 1 łyżeczka czosnku granulowanego, 1 łyżeczka suszonego tymianku, 1 niepełna łyżeczka suszonego imbiru, 1 łyżeczka suszonego oregano, 1 łyżeczka rozgniecionych ziaren gorczycy, 1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu, 1 łyżeczka zmielonego na proszek cukru trzcinowego oraz 2 łyżki miodu i 4 łyżki oleju.

Przygotowanie: Skrzydełka umyć, osuszyć, odkroić najkrótszą, końcową część. Natrzeć mieszanka przypraw. W misce wymieszać olej z miodem. Skrzydełka

włożyć do miski lub torebki z zamknięciem strunowym, dodać miód i olej. Wymieszać bardzo dokładnie i odstawić na minimum 12 godzin. Grillować na rozgrzanym grillu z obu stron na średnim żarze często odwracając.

Źródło: https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/35943-skrzydelka-z-grilla