



przepisy.pl

Skrzydółka z dipem czosnkowym



Składniki:

- skrzydółka z kurczaka - 6 sztuk
- olej - 4 łyżki
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- zioła prowansalskie - 1 łyżka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Skrzydółka z kurczaka, oczyścić, osuszyć i natrzyj przyprawą do złotego kurczaka.
2. Przygotuj dip: ząbki czosnku obierz, przeciśnij przez praskę, wymieszaj z jogurtem i ziołami. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
3. Rozgrzej piekarnik do 190 stopni. Nalej do foremki olej, poukładaj skrzydółka. Piecz ok. 45 min., aż się ładnie zbrązowią.
4. Podawaj skrzydółka z dipem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl