



przepisy.pl

## Cytrynowe skrzydełka w czosnku i parmezanie



 50 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- skrzydełka kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- parmezan - 50 gramów
- olej - 6 łyżek

### glazura do skrzydełek:

- ząbek czosnku - 5 sztuk
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- świeży tymianek - 1 pęczek
- cytryna - 2 sztuki
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 łyżeczka
- orzechy włoskie - 50 gramów
- brązowy cukier - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Skrzydełka umyj, osusz i porozcinaj na pojedyncze kawałki. Końcówkę skrzydełka zwaną lotką usuń, bo nie nadaje się ona do grillowania. W misce wymieszaj Przyprawę do kurczaka Knorr i mąkę ziemniaczaną z olejem. W powstałej marynacie obtocz skrzydełka i pozostaw je w chłodnym miejscu na co najmniej 12 godzin.
2. Przygotuj sos mieszając w moździerzu włoskie orzechy, brązowy cukier, posiekany tymianek, czosnek, ketchup Hellmann's, sok oraz otartą skórkę z cytryny.
3. Skrzydełka grilluj na średnio rozgrzanym grillu, pod przykryciem po około 10 minut z każdej strony. Po tym czasie przełóż je do sosu i dokładnie wymieszaj. Ułóż ponownie na grillu. Dopiekając je przez kolejne 10 minut. W tej fazie odwracaj kawałki co jakiś czas, aby się nie przypaliły. Na koniec grillowania, skrzydełka jeszcze raz obtocz w marynacie i przełóż na półmisek. Podawaj z pozostałą marynatą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)