



Hawajskie skrzydełka

przepisy.pl



Składniki:

- skrzydełka kurczaka - 12 sztuk
- ananas (z puszki) - 6 plastrów
- sos barbecue - 0.5 szklanek
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- imbir - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

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

 90 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ananasa miksujemy w blenderze na gładką pulpę a następnie mieszamy z wszystkimi pozostałymi składnikami. Skrzydełka umieszczamy w misce, zalewamy marynatą, miskę owijamy folią i odstawiamy na noc do lodówki.
2. Na drugi dzień skrzydełka przekładamy do naczynia żaroodpornego i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Pieczemy w w sumie 1,5 godziny, z czego tylko ostatnie 30 min bez przykrycia, aby skrzydełka się przypiekły.
3. Podajemy z ryżem obficie polanym sosem powstałym z marynaty.

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