



przepisy.pl

Piekielnie smaczne skrzydełka

 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 15 sztuk
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- pieprz cayenne
- ketchup pikantny - 0.5 szklanek
- miód - 4 łyżki
- sos sojowy - 3 łyżki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- sól i pieprz

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

Sposób przygotowania:

1. Skrzydełka natrzyj solą i pieprzem – zwykłym oraz Cayenne, a następnie odstaw.
2. W międzyczasie przyrządź sos tzn. przeciśnij czosnek i utrzyj z solą, dodaj ketchup, miód oraz majeranek. Mieszaj, dodaj sos sojowy i utrzyj na gładką masę na końcu dodaj pieprz Cayenne.
3. Skrzydełka piecz na grillu elektrycznym i w połowie pieczenia (po około 20 minutach) posmaruj sosem. Czynność powtórz wielokrotnie aż do momentu całkowitego upieczenia skrzydełek.

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