



przepisy.pl

Rumiane skrzydełka w miodowej bejcy



Składniki:

- skrzydełka kurczaka - 800 gramów
- miód - 3 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 3 łyżki
- olej - 3 łyżki

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć skrzydełka dokładnie. Umyć, osuszyć i odetnij końcówki.
2. Wymieszać dokładnie olej z miodem i Przyprawą Knorr.
3. Posmarować skrzydełka bejcą i odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce.
4. Piec skrzydełka około 20 minut na dobrze rozgrzanym grillu, smarując je bejcą.

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