




# Skrzydółka hot wings

przepisy.pl



 90 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- skrzydółka kurczaka - 1 kilogram
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- chilli - 1 łyżeczka
- mleko - 125 mililitrów
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotować kurczaka: odciąć tę małą część na końcu i wyrzucić, a następnie skrzydółko przeciąć w połowie, żeby powstały dwa małe kawałeczki.
2. Przygotować marynatę: wymieszać oliwę z oliwek, miód, musztardę, przyprawę do kurczaka, chilli i mleko, doprawić solą i pieprzem. Skrzydółka zalać marynatą, dokładnie wymieszać i odstawić do lodówki na ok. godzinę, żeby marynata dobrze oblepiła mięso.
3. Po tym czasie każde skrzydółko obtoczyć lekko w mące ziemniaczanej, znowu trochę posolić i ułożyć na blasze. To ważna uwaga - skrzydółka nie muszą być całe zapanierowane, wystarczy, że będą miały na sobie trochę glazury, wtedy moim zdaniem smakują bardziej naturalnie. Piec ok. 30-40 minut w piekarniku nagrzanym na 180 stopni.

---

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)