



przepisy.pl

## Skrzydółka w coli i pomarańczy



### Składniki:

- skrzydełka kurczaka - 1 kilogram
- sok z pomarańczy - 1 sztuka
- cola - 50 mililitrów
- Fix Soczyste żeberka w coli Knorr** - 1 sztuka
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 50 mililitrów

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

 60 minut  3 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Skrzydełka umyć, osuszyć, odciąć chude końcówki. Wymieszać keczup, sok z pomarańczy, cole z fixem.
2. W naczyniu żaroodpornym skrzydełka wymieszać skrzydełka z mieszaniną fixa i włożyć do piekarnika na 45 minut w temp 180st i piec aż się ładnie zarumienią.
3. Podawać udekorowane plasterkami pomarańczy.

---

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)