



przepisy.pl

## Skrzydółka w miodzie z imbirem



 40 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- skrzydółka z kurczaka - 1 kilogram
- Sos Hellmann's Chilli** - 2 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- miód - 2 łyżki
- kolendra - 0.5 pęczków
- starty imbir - 1 łyżeczka
- ocet jabłkowy - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Skrzydółka umyj, osusz, odetnij lotkę (to skrajna część skrzydółki prawie bez mięsa, możesz zachować ją do ugotowania rosółu). Pozostałe skrzydółko również rozetnij na pojedyncze kawałki. Skrzydółka najpierw obtocz w Przyprawie do grilla Knorr, a następnie oprósz mąką ziemniaczaną.
2. W drugiej misce przygotuj sos mieszając miód, sos Hellmann's Chilli, posiekaną natkę kolendry, ocet jabłkowy i imbir. Sos podziel na dwie części. Jedną zachowaj do gotowych już skrzydółek, drugą wymieszaj ze skrzydółkami.
3. Kurczaka grilluj na tackach aluminiowych pod przykryciem, na średnio rozgrzanym grillu około 20 do 30 minut, tak aby mięso było miękkie, a skórka lekko skarmelizowana. Tuż przed podaniem, skrzydółka jeszcze raz obtocz w pozostałej części sosu i przełóż na talerz.

---

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)