



przepisy.pl

Szybkie skrzydełka w coli



Składniki:

- Fix Soczyste żeberka w coli Knorr** - 1 opakowanie
- skrzydełka z kurczaka - 800 gramów
- miód - 2 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 5 łyżek
- cola - 50 mililitrów
- ryż - 200 gramów

45 minut 4 osoby Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Skrzydełka umyj, poroźcinaj, usuń końcówki skrzydełek, czyli lotki. Mięso i resztę składników umieść w woreczku do pieczenia. Delikatnie masując, rozprowadź Fix Knorra wewnątrz torebki tak, aby wszystkie kawałki kurczaka były dokładnie obtoczone w marynacie.
2. Torebkę zabezpiecz klipsemi umieść w nagrzanym do 180 °C piekarniku na około 30 minut. Aby skrzydełka były chrupiące, rozerwij torebkę 10 minut przed końcem pieczenia.
3. W międzyczasie ugotuj ryż.
4. Upieczone skrzydełka podawaj ułożone na ryżu. W ten sam sposób możesz przygotować podudzia z kurczaka. Potrzebujesz jedynie nieznacznie wydłużyć czas pieczenia do około 45 minut. Zamiast coli możesz dodać do marynaty gorzką kawę. Twoja potrawa uzyska wtedy ciekawy smak.

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