

CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA W SOSIE BBQ Z MIODEM I CHILLI

do 45 min

Lista składników:

1 łyżeczka musztardy sarepskiej
1 łyżeczka słodkiej papryki
½ szklanki ketchupu
2 łyżki miodu pszczelego
2 łyżki sosu Worcestershire
2 rozgniecione ząbki czosnku
24 skrzydełka z Kurczaka Zagrodowego
chili
pieprz czarny grubo mielony
sól



Od skrzydełek odciąć lotki (można wykorzystać je później do przygotowania rosołu). Tak przygotowane skrzydełka podzielić jeszcze na pół (przekroić je w stawie) i zamarynować we wszystkich połączonych i doprawionych do smaku składnikach marynaty. Mięso odłożyć do lodówki przynajmniej na 3 godziny. Tak przygotowane skrzydełka ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem i piec około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 160°C. Upieczone i aromatyczne skrzydełka z Kurczaka Zagrodowego podawać od razu, najlepiej z pieczonymi ziemniakami.