





## Skrzydółka w miodowej marynacie


 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 10 porcji

### Składniki:

skrzydółka - 2,5 kg

Marynata: -

olej - 6 łyżka

miód - 4 łyżka

sos sojowy - 3 łyżka

musztarda - 2 łyżka

ketchup - 2 łyżka

papryka słodka - 2 łyżeczka

papryka ostra - 1/2 łyżeczka

zębki czosnku - 2-3 ząbek

sól - - do smaku

tłuszcz do wysmarowania blachy -  
1 łyżka

### Dodatkowe info:

Smaczne, rozpływające się w ustach o chrupiącej skórce skrzydółka z pysznej marynaty przygotowane na spotkanie rodzinne.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Skrzydółka oczyszczamy, myjemy i osuszamy. Wkładamy do większej miski. Następnie przygotowujemy marynatę. Wszystkie składniki marynaty dokładnie mieszamy aż do połączenia się składników (najlepiej włożyć do słoiczka zakręcić i potrząsnąć kilka razy). Marynatą nacieramy skrzydółka, na przygotowane skrzydółka rozkładamy plasterki obranego czosnku. Skrzydółka okrywamy i odstawiamy na 2 godziny w chłodne miejsce. Po tym czasie skrzydółka rozkładamy na wysmarowanej tłuszczem blasze i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni do miękkości mięsa. Podawać do obiadu lub jako samodzielną przekąskę.