

## Pikantne skrzydełka kurczaka

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mechanicznapomarancza1970](#), dnia 5 Grudnia 2011r. o 22:20

Tagi: [skrzydełka](#), [kurczak](#), [ostre](#)

Rodzaj dania: [dania główne mięsa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kurczak - skrzydełko	1	kg	mięsa
oliwa z oliwek	0,5	szklanka	płynny i sosy
papryka ostra	1	łyżka	przyprawy i zioła
czosnek	4	ząbek	warzywa
cząber suszony	2	łyżka	przyprawy i zioła
sól	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz biały mielony	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła

### Opis

Najbardziej pikantne skrzydełka kurczaka jakie jadłam, przypieczone i chrupiące. Polecam na mniej wrażliwe przełyki! :-)

1. Skrzydełka opłukać i osuszyć.
2. Czosnek obrać i pokroić na plasterki.
3. W niewielkim naczyniu przygotować marynatę: wlać oliwę, dodać przyprawy i czosnek, ugnieść i wymieszać wszystko.
4. W większym naczyniu wymieszać dokładnie sos z kurczakiem. Marynować przez pół dnia (najlepiej zamarynować rano i piec dopiero po południu).
5. Piec w blaszce wyłożonej papierem do pieczenia: rozgrzać piekarnik do 180 st. C. Piec około 50-60 minut, można obrócić po jakimś czasie.



Dla ilu osób: 3  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
Czas przygotowywania: 1godz. 10min.  
Cena: cała potrawa: 10 PLN    jednej porcji: 3,30 PLN  
Liczba kalorii: