



Pikantne skrzydełka w miodzie

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 27 Października 2010r. o 13:34

Tagi: [obiad](#), [skrzydełka](#), [pikantne](#), [kurczak](#), [miód](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [kuchnia regionalna](#) [mięsa](#) [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa: [drób](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
miód	2	łyżka	dodatki
czosnek	4-5	ząbek	warzywa
musztarda rosyjska	2	łyżka	płyny i sosy
olej lub oliwa dowolna	1	łyżka	płyny i sosy
pieprz czarny mielony	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
sól	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
papryka chilli	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
tymianek suszony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
ketchup pikantny	2-3	łyżka	płyny i sosy
kurczak - skrzydełko	1.5	kg	mięsa

Opis

z wszystkich składników za wyjątkiem mięska zrobić (wymieszać) jednolity sos.

wrzucić skrzydełka i wymieszać. Do lodówki na co najmniej 12 godzin (najlepiej zrobić sobie dzień wcześniej - wieczorkiem)

Na drugi dzień wyciągamy z lodówki i dusimy na patelni do miękkości w miarę potrzeby podlewając niewielką ilością wody, tak by sos nie był za rzadki. W zasadzie powinien prawie całkiem zmienić się w karmel, ale nie przypalić się.

dusić około 1 godz

Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 1godz. 15min.
Cana: całej potrawy: 30 PLN jednej porcji: 5 PLN
Liczba kalorii: całej potrawy: 2760 kcal jednej porcji: 236 kcal