

Skrzydełka z solą i pieprzem

Przepis dodany przez użytkownika ds



Kolejny pomysł na skrzydełka. Tym razem z solą morską i ziarenkami pieprzu. Bardzo dobre, aczkolwiek pieprz jest mocno wyczuwalny i nie każdemu może smakować.

Przepis Nigelli Lawson.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Skrzydełka z kurczaka - 1 kg
- Sól morską - 2 łyżka(i)
- Pieprz kolorowy w ziarenkach - 2 łyżka(i)
- Sok z cytryny - 2 łyżka(i)
- Czosnek - 4
- Oliwa - 60 ml

Etapy przyrządzania:

1.



Skrzydełka oczyścić i osuszyć. Do moździerza wrzucamy wszystkie przyprawy, obrany czosnek i rozcieramy na pastę. Dodajemy sok z cytryny i oliwę. Mieszanke wlewamy do foliowego worka, wrzucamy skrzydełka i mieszamy. Odkładamy do lodówki na co najmniej 2h. Zamarynowane skrzydła wyjmujemy z woreczka i układamy na blaszce wyłożonej folią aluminiową. Pieczemy 50-60 minut w 220 st.