

www.SztukaKulinarna.pl

Skrzydełka kurczaka w miodzie

ilość porcji **4** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	szt	skrzydełek kurczaka	8 skrzydełek kurczaka lub innych części
1		bułka tarta,sól	
0.5		papryka mielona słodka	
2	łyżki	papryka mielona ostra	
2	łyżki	masło	
2	łyżki	miód	

Przepis Skrzydełka opłukać i osuszyć. Masło i miód rozgrzać, żeby się połączyły. Tartą bułkę wymieszać z papryką i solą czosnkową. Skrzydełka zanurzyć w maśle i miodzie, obtaczać w bułce tartej z przyprawami. Piec w piekarniku przez ok. 30 min.

Składniki

8 skrzydełek kurczaka lub innych części (może być też cały kurczak pocięty na części), bułka tarta do obtaczania,1 łyżeczka papryki słodkiej,1/2 łyżeczki papryki ostrej,2 łyżki masła,2 łyżki miodu.