

Skrzydełka diabelsko ostre

Przepis dodany przez użytkownika ds



Bardzo ostre, super smaczne skrzydełka. Świetne na grilla ale i z piekarnika smakują wyśmienicie. Dla odważnych podniebień;)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Skrzydełka - 1 kg
- Miód - 2 łyżka(i)
- Sos sojowy - 1/2 szkl.
- Pieprz cayenne - 1 łyżeczka(i)
- Papryka ostra - 1 łyżka(i)
- Wódka lub spirytus - 1 lub 1/2 łyżka(i)
- Czosnek - 4

Etapy przyrządzania:

- 1.** Skrzydełka myjemy, osuszamy i odcinamy lotki.
- 2.** Przygotowujemy marynatę: do dużego naczynia wlewamy składniki płynne i przyprawy. Czosnek drobno siekamy lub przeciskamy przez praskę. Wszystko dokładnie łączymy.
- 3.** Do marynaty wkładamy skrzydełka, mieszamy. Odstawiamy na 2-3h do lodówki.
- 4.** Po wyjęciu z marynaty skrzydełka układamy na ruszcie, nastawiamy piekarnik na 160 st. i pieczemy 40 minut. Podczas pieczenia mięso co jakiś czas smarujemy pozostałą marynatą. Kolejne 10-15 min. pieczemy w temp. 200 z termoobiegiem. Po takim pobycie w piekarniku mięso powinno z łatwością odchodzić od kości.

Jak podawać?

Z sałatką, z frytkami lub ziemniakami pieczonymi. Koniecznie z sosem np. tzatziki.