

Skrzydełka pieczone na rumiano



Tęsknicie za latem? Za słońcem? Za ciepłymi dniami w ogrodzie lub na działce? Za grillem? Bo ja bardzo. I dzisiaj upiekłam skrzydełka z kurczaka, które smakują prawie jak z grilla. Łatwe i pyszne, zwłaszcza w tę ponurą, szaroburą i mokrą pogodę.

Składniki:

- kilka skrzydełek z kurczaka (u mnie 8 sztuk)
- przyprawy: sól, pieprz, czosnek granulowany, czarny pieprz
- opcjonalnie można dodać przyprawę do potraw z grilla
- olej rzepakowy

Wykonanie:

1. Skrzydełka myjemy, osuszamy.
2. Oprószamy solą i czosnkiem granulowanym.
3. Blachę natłuszczamy olejem, układamy na niej skrzydełka.
4. Oprószamy mięso resztą przypraw, skrapiamy olejem.
5. Pieczemy trochę ponad godzinę (u mnie godzina i 10 minut) w temperaturze około 220 stopni

Celsjusza.

6. Pyszne będą z frytkami, grzankami czosnkowymi albo zwykłym białym pieczywem, a także na zimno jako przekąska.

