
Skrzydółka kurczaka

Dodano: 2000-08-21 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 9520 razy.

Skrzydółka przyrządzam w tak prosty sposób, że nie jestem pewna, czy wypada publikować przepis wśród innych, tak wyrafinowanych...

Ale skoro prosiłeś o prosty sposób, to się odważę.

Skrzydółka posypuje i nacieram solą, pieprzem i ostrą papryką (przypraw jest dość dużo, bo mój mąż lubi pikantne potrawy - czasem dodaje jeszcze odrobinę chili, ale wtedy robią się naprawdę szatancko ostre).

Układam je w naczyniu żaroodpornym lub na blasze wyłożonej folią aluminiową (łatwiej potem blasze umyć) i piekę w temperaturze 180 - 200 stopni przez około godzinę, aż będą apetycznie zrumienione.

Do jedzenia nadają się wcześniej, ale my lubimy skrzydółkę chrupiącą.

I to by było na tyle.

Jo.

From: "JoJo" <filipowicz@lmsa.com.pl>

Rzeczywiście, takie skrzydółki są świetne.

Dobrym dodatkiem jest sos do maczania zrobiony z: pol na pol śmietana i majonez, pol łyżeczki musztardy, kilka kropel soku z cytryny, sól, wymieszać, dodać 1-2 łyżki mleka. Powinien być takiej konsystencji, żeby zanurzone skrzydółki po wyjęciu miały dość cienką powłoczkę sosu.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)