

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

SKRZYDEŁKA Z PAPRYKĄ I PIECZARKAMI

Składniki

- 8 skrzydełek z kurczaka
- 1 większa papryka
 - 3 cebule
- 250 g pieczarek
 - masło

Marynata:

- 4-5 łyżek oleju
- 2 łyżeczki tymianku
 - szczypta soli
- szczypta papryki ostrej
 - 4 ząbki czosnku
 - 2 liście laurowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Skrzydełka płuczemy zimną wodą, osuszamy, wkładamy do miski, dodajemy olej i przyprawę do marynaty. Czosnek obieramy i kroimy na mniejsze kawałki - dodajemy do mięsa wraz z liśćmi laurowymi. Skrzydełka porządnie mieszamy by każde było pokryte marynatą.
2. Skrzydełka w misce zawijamy folią spożywczą i wkładamy na kilka godzin do lodówki.
3. Cebulę obieramy i kroimy w pół plasterki, paprykę i pieczarki myjemy. Pieczarki kroimy w plasterki, a paprykę w paski.
4. Na patelni rozgrzewamy łyżkę masła dodajemy cebulę i szklimy. Ściągamy cebulę.
5. Dodajemy na patelnię masło i dajemy paprykę. Smażymy ok 5 min. Paprykę ściągamy.
6. Znowu dodajemy masło na patelnię i dodajemy pieczarki smażymy z 10 min.
7. Zamarynowane skrzydełka smażymy na patelni grillowej bądź zwykłej, aż będą rumiane i chrupiące.
7. Rumiane skrzydełka układamy w rondlu, podlewamy delikatnie wodą. Dusimy pod przykryciem 15 min
8. Dodajemy pieczarki, paprykę i cebulę pomiędzy skrzydełka i dusimy kolejne 10 min.

WEJDŹ na naszą stronę internetową www.pelcowizna.pl i ZNAJDŹ przepis.

SMACZNEGO!