

SKRZYDEŁKA IMBIROWE W MIODOWEJ GLZURZE

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 10 września 2007 21:25 -

10 skrzydełek, imbir, sól, słodka papryka, tłuszcz do pieczenia

NA GLAZURĘ : 1 łyżka miodu, 1 łyżka imbiru, 3 łyżki oleju

Skrzydełka starannie umyć i osuszyć, podzielić na 3 części, odłożyć końcówki (np. na zupę). Posypać z dwóch stron imbirem, solą i pieprzem, ułożyć w misce, odstawić na 3-4 godziny do lodówki.

W niedużym słoiczku dokładnie wymieszać płynny miód, olej i imbir.

Ułożyć skrzydełka w brytgance wysmarowanej tłuszczem. Piec w mocno nagrzanym piekarniku marując glazurą (za pomocą szerokiego pędzla).

Można też upiec takie skrzydełka na ruszcie