



Soczyste skrzydełka z AirFryera

Skrzydełka z kurczaka przyprawione papryką, czosnkiem i ziołami, idealnie chrupiące na zewnątrz i soczyste w środku. Doskonale jako przystawka lub danie główne na spotkania z przyjaciółmi.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 kg skrzydełek z kurczaka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1/2 łyżeczki papryki ostrej
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- Sól i pieprz do smaku
- Opcjonalnie świeże zioła np. tymianek, rozmaryn



Wykonanie:

Skrzydełka umyj i osusz ręcznikiem papierowym.

W misce wymieszaj oliwę z przyprawami, dodaj skrzydełka i dobrze je obtocz w marynacie.

Ułóż skrzydełka w koszu airfryera, pozostawiając między nimi odstępy.

Piecz w temperaturze 200°C przez około 25 minut, przewracając je na drugą stronę w połowie czasu pieczenia.