



Skrzydełka pieczone w coli

Autor: najlepszewkuchni.pl

Cola dodaje skrzydełkom ciekawego, lekko słodkawego smaku, który koniecznie musisz poznać. Jest to zdecydowanie jeden z przepisów, do których się wraca.

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 170 stopni. Skrzydełka nacieramy przeciśniętym przez praskę czosnkiem i obsmażamy na rozgrzanym na patelni maśle, aż lekko się zarumienią.

Krok 2

Przekładamy do naczynia żaroodpornego, dolewamy coli, dodajemy sos sojowy i przyprawiamy.

Krok 3

Pieczemy 55 minut w temperaturze 170 stopni, po tym czasie odwracamy skrzydełka i pieczemy kolejne 25 minut.

Składniki

- 1 kg skrzydełek,
- 2 szklanki coli,
- 1 ząbek czosnku,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 łyżeczka pieprzu,
- 2 łyżki sosu sojowego,
- 3 łyżki masła