

## Grillowane skrzydełka w melasie z granatów

Jeśli chcecie zebrać pochwały na temat przygotowanych przez siebie potraw, zróbcie grillowane skrzydełka w melasie z granatów według naszego przepisu. Gwarantujemy, że będziecie „palce lizać”, bo takich skrzydełek jeszcze nie jedliście! Bogactwo przypraw, odrobina słodyczy i melasa – dzięki tej mieszance Wasze danie na pewno stanie się gwiazdą grilla. Wakacje to idealna pora na przygotowanie grilla w gronie rodziny lub znajomych i zaskoczenie ich nowymi smakami!

### SKŁADNIKI

- 1 kg skrzydełek z kurczaka
- ½-1 łyżeczki soli
- po 1 łyżeczce papryki wędzonej, czosnku granulowanego, kuminu i cebuli granulowanej
- ½ łyżeczki imbiru
- 2-3 łyżki melasy z granatów Jasmeen
- szczypta chilli lub papryki w płatkach
- do podania: kolendra, szczypior, świeży granat



### Sposób przygotowania:

Skrzydełka myjemy i kroimy na 3 części. Najmniejszą część zostawiamy do wykorzystania np. do wywaru do zupy, zaś pozostałe mieszamy wraz z przyprawami: solą, papryką wędzoną, czosnkiem granulowanym, kuminem, cebulą granulowaną i imbirem. Tak przygotowane skrzydełka zostawiamy na 2-3 godziny (im dłużej, tym lepiej – najlepiej na całą noc). Następnie grillujemy je na średnim żarze po około 8-10 minut z jednej strony. Pod koniec grillowania smarujemy skrzydełka mieszanką melasy z granatów, papryki i cukru. Tuż przed podaniem skrzydełka dekorujemy pestkami z granatu, posiekaną kolendrą i szczypiorkiem. Na zakończenie możemy Wam życzyć jednego – smacznego!