

כנפיים במרינדה

המרכיבים:

2ק"ג כנפיים חצויות ונקיות

למרינדה:

- 2 כוסות שמן
- 4 כפות כמון
- 2 כפות כורכום
- 2 כפות פפריקה מתוקה
- 2 כפיות פפריקה חריפה (לאוהבי חריף)
- 2 כפיות מלח
- 1 כפית פלפל שחור
- 1 כפית שום כתוש

אופן ההכנה :

1. מערבבים את כל חומרי המרינדה ביחד. משרים את הכנפיים במרינדה לארבע שעות לפחות.
2. צולים את הכנפיים על גריל או במחבת גריל על אש נמוכה (כדי שהכנפיים לא יישרפו)