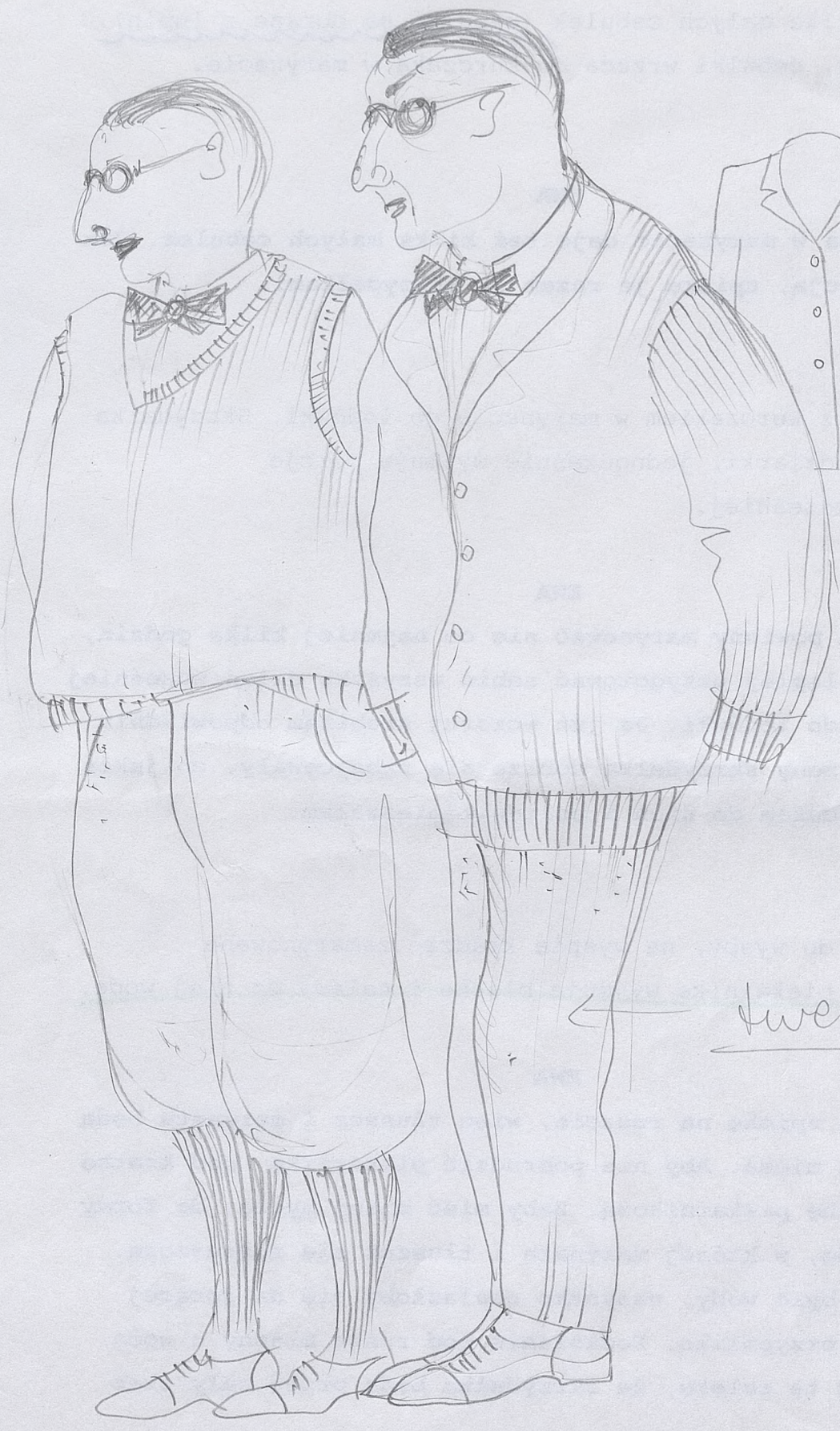


BOBBY

DOKTOR

Stec

SWETER  
KAMIZELKA  
z jednej  
wenny - bawel,



FARTUCH : 2  
LEKARSKI

← tweed



Ewa wyjmuję kilka małych cebulek (cebulki są obrane z łupin).  
Wraca do wyspy, cebulki wrzuca do kurczaka w marynacie.  
Miesza.

**EWA**

Do kurczaka w marynacie daję też kilka małych cebulek. Jak się zabejcują, upiekę je razem ze skrzydełkami.

Ewa podchodzi z kurczakiem w marynacie do lodówki. Skrzydełka wkłada do chłodziarki, jednocześnie wyjmuję porcję przygotowaną wcześniej.

**EWA**

Skrzydełka powinny marynować się co najmniej kilka godzin, a jeszcze lepiej przygotować sobie wszystko dzień wcześniej i schować do lodówki. Ja już wczoraj zrobiłam odpowiednią porcję, a żeby skrzydełka dobrze się zabejcowwały, co jakiś czas zaglądałam do nich i solidnie mieszałam.

Ewa podchodzi do wyspy, na wyspie kładzie zamarynowane skrzydełka. Z piekarnika wyjmuję blachę i nalewa do niej wodę.

**EWA**

Skrzydełka upiekę na ruszcie, więc tłuszcz i marynata będą ściekały z mięsa. Aby nie pobrudzić piekarnika, pod kratkę włożę blachę piekarnikową. Żeby mieć mniej mycia, do formy wlewam wodę, w której marynata i tłuszcz się rozpuszczą. Gdyby nie było wody, wszystko znalazłoby się na gorącej blaszce i przypaliło. Podłożenie pod ruszt blachy z wodą ma jeszcze tę zaletę, że skrzydełka będą przez cały czas nawilżane.