

Miodowo-imbirowe skrzydełka z kurczaka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---|------------|
| imbir | 40 g |
| sos sojowy | 60 ml |
| miód | 3 łyżki |
| olej | 1 łyżka |
| Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat | |
| Pieprz kolorowy Prymat w młynku | |
| Papryka ostra mielona Prymat | 1 łyżeczka |
| Czosnek suszony Prymat | 1 łyżeczka |
| skrzydełka kurczaka | 500 g |
| sezam | prażony |
| zielona cebulka | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do żaroodpornego naczynia dodaj świeżo pokrojony imbir, sos sojowy, miód i olej. Całość dopraw solą morską, pieprzem, ostrą papryką i suszonym czosnkiem. Wymieszaj dobrze marynatę tak, aby miód się rozpuścił i wszystkie składniki połączyły się za sobą. Skrzydełka dokładnie umyj i oczyść. Następnie wymieszaj je z marynatą i włóż do rozgrzanego piekarnika. Piecz przez około 40 minut w temp. 180 stopni. W trakcie pieczenia (po ok. 20 minutach) obróć skrzydełka na drugą stronę. Gotowe skrzydełka podawaj z prażonym sezamem i zieloną cebulką.