

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	
Pieprz kolorowy- MŁYNEK	
papryka ostra Prymat	1 łyżeczka
czosnek 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.