

Skrzydółka duszone w coca-coli



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	6 szt
sos sojowy	3-4 łyżki
sól	
imbir starty	1 łyżka
czosnek	3 ząbki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Robimy marynatę:sos sojowy mieszamy ze startym , świeżym imbirem oraz z posiekanym czosnkiem .Smatujemy umyte skrzydełka . Odstawiamy na godzinę do lodówki .
- KROK 2 Po godzinie skrzydełka wyjmujemy z lodówki . Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy 5 minut .
- KROK 3 Skrzydełka przekładamy do garnka , podlewamy coca-colą , 1 szklanką , dusimy pod przykryciem około 30 minut .
- KROK 4 Po tym czasie sos się zredukuje , będzie gęściejszy .
- KROK 5 Podajemy z frytkami lub chrupiącą bułeczką .Smacznego!