

Skrzydółka po chińsku



CBETI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydółka drobiowe	20 szt.
sałata strzypiasta	1 główka
ogórek zielony	1 szt.
marchew duża	1 szt.
cebula	1 szt.
mąka ziemniaczana	5-6 łyżek
wytrawne shery ewwódk	8 łyżek
olej do smażenia	1 l
sól, pieprz	do smaku
ocet	4 łyżki
olej	4 (do sałatki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszaj z sherry, dodaj sól i pieprz. Do zalewy włóż krzydółka, marnuj przez min. 30 minut. Umytą sałatę porwij na kawałki. Ogórek pokrój w półplasterki. Marchewkę zetrzyj na tarce o grubych okach. Przygotuj sos: cebulę posiekaj w kosteczkę, wymieszaj z octem, olejem sałatkowym, solą i pieprzem. Polej sałatę. W garnku rozgrzej olej, smarz skrzydółka na złoty kolor aż będą chrupiące. Podawaj z sałatą i sosem słodko- kwaśnym.