

Skrzydełka z imbirem i octem balsamicznym



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	12 sztuk
cebula	1/2 sztuki
starta skórka z cytryny	wg uznania
sos sojowy	2 łyżki
ocet balsamiczny	4 łyżki
bulion drobiowy	2 szklanki
olej do smażenia	
imbir starty	1 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę pokroić w kostkę, papryczkę drobno pokroić (bez pestek). Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć na nim cebulę razem z papryczką chili, imbirem i skórką cytrynową.
- KROK 2 Na patelnię wlać sos sojowy i ocet. Smażyć, aż zacznie gęstnieć.
- KROK 3 Na patelnię włożyć skrzydełka, zamieszać i przyrumienić je.
- KROK 4 Jak skrzydełka będą już rumiane, wlać bulion i gotować do miękkości.
- KROK 5 Jak mięso będzie już miękkie, odparować resztę płynu i ponownie mocno zrumienić skrzydełka.