

Skrzydółka w orzechowym sosie



DOROTA70



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	4 sztuka
papryczka chili	1 sztuka
szklanka czerwonego wina	1/2
kubeczek gęstej śmietany	ok.200 ml
orzechy włoskie	3/4 posiekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć solą, pieprzem i imbirem . Na patelni rozgrzać olej u usmarzyc skrzydełka.

Przygotowanie sosu:

Drobno posiekać orzechy i chilli, wymieszać z czerwonym winem, podgrzać.Doodać śmietanę przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Na półmisku ułożyć skrzydełka, polać sosem.

I gotowe:)