

Skrzydełka w sosie



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełek kurczaka	1 kg
słoiczek dobrego koncentratu pomidorowego	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte skrzydełka podsmażamy na patelni na niewielkiej ilości oleju. Podsmażone skrzydełka przekładamy do odpowiednio dużego garnka w którym będą się dusiły. Na tej samej patelni podsmażamy wcześniej oczyszczoną z nasion i pokrojoną w słupki paprykę. Gdy papryka trochę zmięknie dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i jeszcze chwilę smażymy. Podsmażoną paprykę z cebulą przekładamy do garnka ze skrzydełkami. Na tej samej patelni podsmażamy koncentrat pomidorowy do którego pod koniec dodajemy śmietanę. Tak powstałym sosem zalewamy skrzydełka i dopiero teraz całość do smaku solimy i pieprzymy. Dusimy do miękkości. Podajemy z ryżem.

Można wcześniej skrzydełka przez pół godziny zapiekować przed smażeniem w sosie sojowym. Jeśli sosu jest za mało można dolać odrobinę wody .