

Skrzydółka z kurczaka w sosie miodowo-sojowym



MEREDITH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydółka z kurczaka	500 gram
miód płynny	3 łyżki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
sos sojowy	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód wymieszać z sosem sojowym, aż będzie tworzył jednolity płyn. Dodać sok z połowy cytryny, wsypać curry i wymieszać. Namoczyć w tym sosie skrzydółka i odstawić na 2 godziny do lodówki. Potem obsmażyć skrzydółka z dwóch stron.

Dodać sos, w którym marynowały się skrzydółka. Smażyć pod przykrywką 15-20 minut