

Glazurowane pikantne skrzydełka



Autor: **CHEFwszystkichCHEFow**
Przepisów: 15 Ocena: 107



3-4 os.



60 min



średnie



tanie

Składniki:

- 1.5kg skrzydełek z kurczak
- 2 łyżki oleju słonecznikowego
- sól, pieprz
- liście kolendry
- 1 łyżka uprażonego białego sezamu
- pęczek dymki lub szczypiorku
- 4 łyżki masła
- 3 ząbki startego czosnku
- 1 kawałek świeżego startego imbiru wielkości kciuka
- 4 łyżki miodu
- 6 łyżek ostrego sosu Sriracha
- 1 łyżka sosu sojowego
- sok z połowy cytryny/

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C.
2. W dużej misce dokładnie wymieszaj skrzydełka z olejem, solą i pieprzem. Rozłóż skrzydełka na blachach do pieczenia i piecz przez 35 min.
3. Podczas pieczenia skrzydełek, przygotuj glazurę. Na patelni na średnim ogniu rozpuść masło, kiedy zacznie się pienić dodaj starty czosnek i imbir, smaź przez 1-2 minuty. Dodaj resztę składników i odczekaj, aż się zagotują. Mieszaj przez następne 2 min. i odstaw. Przelej połowę glazury do miski, a drugą pozostaw na patelni.
4. Po upieczeniu skrzydełek, wrzuć je do miski z częścią glazury, dokładnie wymieszaj. Rozłóż ponownie na blasze do pieczenia i piecz przez kolejne 10 min. Po tym czasie przełóż skrzydełka na patelnię z drugą częścią gorącej glazury. Serwuj prosto z patelni, posypane sezamem, kolendrą i szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: