

Podudzia z kurczaka na słodko



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2330** Ocena: **51802**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg podudzi z kurczaka
- 5 łyżek sosu ponzu
- 5 łyżek syropu klonowego
- 3 łyżeczki pasty z tamaryndowca
- 1 łyżka słodkiej musztardy
- 4 krople tabasco
- 3 łyżki mąki kukurydzianej

Sposób przygotowania:

- 1 Sos mieszamy z syropem klonowym, pastą z tamaryndowca, musztardą, tabasco i mąką kukurydzianą. Taką marynatą obtaczamy mięso, pozostawiamy w lodówce na kilka godzin (najlepiej na całą noc).

Pieczemy 45 minut w 180°C.



Twoje notatki do przepisu: