

Skrzydętka Halinki



Autor: Colin

Przepisów: 2 Ocena: 41



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- skrzydętka drobiowe, 2,5 kg
- jajka, 2 szt.
- Bułka tarta
- olej
- ocet, 1 szklanka /może być mniej/
- woda, 5 szklanek
- cukier, 3/4 szklanki
- sól, 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy, 1 słoiczek
- cebula, 2 szt. /można dać więcej/
- ziele angielskie, 3-5 ziarenka
- liść laurowy, 2-3 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydętka umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, odciąć końcówki, przeciąć na pół i ugotować w osolonej wodzie. Ugotowane skrzydętka maczać w roztrzepanym jajku, obtoczyć w bułce tartej i usmażyć. Ocet, wodę, cukier, sól, ziele, listek i pokrojoną cebulę zagotować, dodać koncentrat pomidorowy i jeszcze raz zagotować. Usmażone skrzydętka układać w słoikach lub pojemniku i zalać gorącą zalewą. Odstawić w zimne miejsce. Najlepiej smakują na drugi dzień.

Twoje notatki do przepisu: