

Skrzydełka z kurczaka na ostro



Składniki

2 szt. - skrzydełka
kurczaka
1 szt. - mała cebula
2 szt. - ząbki czosnku lub
granulowany 3 łyżeczki
2 łyżeczka - pieprzu
cayenne
2 łyżka - sosu sojowego
1 łyżka - oleju

Opis wykonania

Doskonała przekąska na wieczór w gronie znajomych. Dania z drobiu zawsze dobrze sprawdzają się na przyjęcia i wieczór w gronie znajomych.

Szukasz pomysłu na przekąskę na wieczorne spotkanie? Skrzydełka na ostro będą hitem podczas imprezy czy zborowego oglądania meczu.

Opis wykonania

Skrzydełka umyj, osusz, odetnij piórka i podziel na dwie części. Oporządzone przełóż do miski. Przygotuj marynatę z sosu i przypraw. Obraną cebulę drobno pokrój i dodaj do skrzydełek. Skrop olejem, całość wymieszaj i odstaw, na co najmniej godzinę do lodówki (najlepiej na noc). Smaż na patelni już bez dodatku tłuszczu.

TIP

Jeśli lubisz orientalne smaki do marynaty dodaj po łyżeczce kuminu, kolendry i kurkumy.