
Skrzydółka kurczaka 3

Dodano: 2000-08-21 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3595 razy.

Skrzydółka umyć, natrzeć solą i pieprzem, maczać w mące, smażyć na małej ilości oleju, aż złote po obu stronach.

W międzyczasie w małym garnku doprowadzić do wrzenia:

1/4 szklanki cukru,

3-4 łyżki octu,

ananasy i sok z małej puszki,

2 łyżki imbiru, najlepiej świeżego startego na tarce,

trochę chili albo innej, ostrej przyprawy.

Usmazoną skrzydółką ułożyć na blasze, równo zalać sosem, piec odkryte w gorącym piekarniku przez 25-30 min., podawać z ryżem.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)