
Skrzydółka kurczaka po diabelsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5514 razy.

Skrzydółka sa bardzo "wdzięcznym" materialem kulinarnym, podam przepis na "Skrzydółka po diabelsku", sa naprawde wysmienite:

skrzydółka z kurczaka okolo 1kg.

ketchup 1 szklanka

miod 4 łyżki

gorczyca 1 łyżka

imbir 1/2 łyżki

sos sojowy 1 łyżka

czosnek 3-4 zębki - zmiadzcyc

chili 1/2 łyżki

Zrobic zalewe wlozyc w nia skrzydółka i trzymac 12 lub nawet 24 godziny. Ja robie to w szybkowarze.

Następnie dusic na malym ogniu - w szybkowarze wystarczy okolo 25 min. od momentu gdy zacznie sie wydostawac powietrze.

Przed podaniem skropic cytryna, podawac z ryzem i koniecznie do tego lampka wytrawnego wina.

Janusz

From: "Janusz D." <djanusz@polbox.com>