
Skrzydełka kurze po arabsku

Dodano: 2005-08-05 15:37:20

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2923 razy.

1 kg strzydełek kurzych
3 cytryny
2-3 ząbki czosnku
szczypta soli.

Do przyrządzenia potrzebna będzie duża patelnia, na którą wrzucamy obmyte skrzydełka podzielone ostrym nożem na dwie części (odciąć w stawie tę najgrubszą część). Do skrzydełek dodajemy sok wyciśnięty z 2-3 cytryn oraz posiekany drobno czosnek. Odrobinę solimy. Smażymy 20 min, bez tłuszczu na małym ogniu, najpierw pod przykryciem, po czym zdejmujemy pokrywę i odparowujemy sos do zgęstnienia mieszając skrzydełka. Najlepiej smakują z białym pieczywem. Smacznego.

Nadesłał: Maciej Małecki <malmak@o2.pl>