

PIKANTNE SKRZYDEŁKA KURCZAKA*

Składniki:

- 6 skrzydełek kurczaka
- 1 kostka rosółowa

Marynata:

- 1/2 łyżki sosu sojowego lub 1/2 łyżki przyprawy maggi
- 2 łyżki wody
- szczypta glutasoli (dowolnie)
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 roztarty ząbek [czosnku](#)
- 1 łyżka miodu
- 4 łyżki oleju

Wykonanie:

Skrzydełka włożyć do rondla, rozpuścić kostkę rosółową w takiej ilości wody, aby je przykrywała. Gotować pod przykryciem do miękkości na małym ogniu. Dokładnie wymieszać ze sobą składniki marynaty i włożyć do niej skrzydełka na ok. 1 h. Piec na rozgrzanym ruszcie elektrycznym z obu stron do zrumienienia. Przy braku rusztu, krótko smażyć na patelni. Podawać z ogórkiem konserwowym lub surówką z kwaszonej kapusty. Zamiast skrzydełek można również użyć kurczaka, tylko w przypadku kurczaka wskazane jest całonocne marynowanie.

*przepis nadesłany przez Esc