

Skrzydełka z kurczaka na słodko

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

można podawać z chlebkiem lub ryżem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 8 szt.
- cukier - 4 łyżka(i)
- olej - 5 łyżka(i)
- sok z cytryny - 3 łyżka(i)
- curry - 1/2 łyżka(i)
- vegeta - 3 dag
- sok z pomarańczy - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Cukier, curry, sok z cytryny i z pomarańczy oraz vegetę dokładnie mieszamy. Smarujemy skrzydełka i zostawiamy na 1 godzinę. Następnie smażymy na rozgrzanym ruszcie przez 30 minut, od czasu do czasu smarując marynatą.

