

Miodowe skrzydełka



Lekko pikantne i lekko słodkie jednocześnie. Pyszne jako danie obiadowe na ciepło i doskonale jako zimna przekąska.

Składniki:

- 15-16 skrzydełek kurczaka
- 1,5 płaskiej łyżeczki sproszkowanego imbiru
- 2 łyżki prawdziwego miodu
- 1 łyżka przyprawy vegeta (lub Kucharek, Ziarenka Smaku, etc)
- czarny pieprz do smaku
- 2-3 ząbki czosnku

Wykonanie:

1. Imbir zalewamy szklanką wrzącej wody i odstawiamy na pół godziny.
2. Skrzydełka dzielimy ostrym nożem na trzy części, nacinając w stawach. Dwa większe kawałki odkładamy.
3. Do garnka wlewamy wodę, tak by przykryła skrzydełka + 1 cm wyżej, dodajemy przyprawę, miód,

pieprz, rozgnieciony czosnek oraz dokładnie odcedzoną wodę imbirową.

4. Gotujemy na małym ogniu około godziny. Wywar odcedzamy, przelewamy do głębokiej patelni. Gdy się zagotuje, wkładamy do niego większe kawałki skrzydełek. Gotujemy 30-40 minut, starając się, aby wywar odparował, a skrzydełka były równo oblepione gęstą miodową glazurą.