

SKRZYDEŁKA KURCZAKA ZAGRODOWEGO TERIYAKI Z SEZAMEM

2,5 godziny

Lista składników:

około 1 kg skrzydełek z Kurczaka Zagrodowego

50 ml sosu teriyaki

50 ml sosu sojowego

2 duże ząbki czosnku

0,5 łyżeczki płatków chili lub 0,5 łyżeczki ostrej mielonej papryki

2 łyżki miodu lub cukru

1 cm świeżego imbiru lub 3/4 łyżeczki suszonego

sezam do posypania

sól



Skrzydełka posyp solą. Wszystkie pozostałe składniki na marynatę dokładnie wymieszaj w misce i wrzuć do niej skrzydełka. Wymieszaj je dokładnie, tak aby całe pokryły się marynatą.

Tak przygotowane skrzydełka możesz schłodzić w lodówce przez 1–2 godziny lub przez noc albo od razu piec na złoto-brązowy kolor w piekarniku przez 1 godzinę w temperaturze 200 stopni C. Podczas pieczenia możesz podlewać skrzydełka powstałym sosem. Pod koniec pieczenia posyp skrzydełka ziarenkami sezamu.