



# Skrzydełka pięciu smaków

przepisy.pl

 30 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 12 sztuk
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- biała fasola w puszcze - 1 opakowanie
- sos sojowy - 4 łyżki
- mąka kukurydziana - 100 gramów
- ketchup - 3 łyżki
- majonez - 5 łyżek
- biały ocet winny - 1 łyżka
- przyprawa „Pięć Smaków” - 4 łyżki
- czosnek granulowany - 2 łyżeczki
- olej - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Fasolkę wraz z zalewą przetrzyj przez sitko, dodaj do niej sos sojowy i łyżeczkę przyprawy 5 smaków. Dokładnie wymieszaj.
2. Skrzydełka umyj i odetnij końcówki. Posyp przyprawą Knorr.
3. Skrzydełka kładź na rozgrzany olej i smaż z obu stron po ok. 5 minut. Następnie jeszcze piecz przez 20 minut w 180 stopniach. Podawaj na ryżu polane sosem.
4. Następnie obtocz w masie z fasoli oraz oprósz mąką. Odstaw je na 2 godziny.
5. Ketchup wymieszaj z majonezem, resztą przyprawy 5 smaków, posiekanym czosnkiem i chili oraz octem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)