



Skrzydełka seczuańskie

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- skrzydełka kurczaka - 15 sztuk
- Fix Soczysty kurczak w czosnku i ziołach Knorr** - 1 opakowanie
- cebulka dymka - 2 sztuki
- czosnek posiekany - 1 łyżka
- chilli - 2 łyżki
- pomarańcza - 1 sztuka
- imbir - 2 łyżeczki
- sos sojowy - 4 łyżeczki
- miód - 2 łyżki
- olej sezamowy - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Z pomarańczy wyciśnij sok i zetrzyj skórkę. Do miseczki wlej sok i skórki, sos sojowy, imbir, posiekany czosnek i cebulki, olej sezamowy, miód oraz płatki chili.
2. Do płynu dodaj Fix Knorr. Wszystko wymieszaj.
3. Zawiąż szczelnie woreczek i piecz zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Skrzydełka podawaj z ryżem i powstałym sosem.
4. Zalej marynatą skrzydełka, dokładnie wymieszaj i wszystko przelej do woreczka z opakowania Fix Knorr.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl