



przepisy.pl

Skrzydółka w glazurowane sosem hoisin



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 1.5 kilogramów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 2 łyżki

glazura do skrzydełek:

- sos sojowy jasny - 50 mililitrów
- miód - 50 mililitrów
- sos hoisin - 50 mililitrów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- starty imbir - 3 łyżki
- chińska przyprawa pięć smaków - 1 łyżeczka
- olej sezamowy - 1 łyżeczka
- cebula szalotka drobno posiekana - 1 sztuka
- kolendra - 0.5 pęczków
- uprażone ziarna sezamu - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Skrzydełka umyj, osusz i porozcinaj na pojedyncze kawałki. Końcówkę skrzydełka zwaną lotką usuń (nie nadaje się ona do grillowania). W miejsce wymieszaj Przyprawę do kurczaka Knorr z ketchupem Hellmann's i olejem w powstałej marynacie obtocz skrzydełka. Skrzydełka pozostaw w chłodnym miejscu w marynacie na co najmniej 12 godzin.
2. Przygotuj glazurę mieszając wszystkie składniki do glazury, oprócz ziarna sezamowego.
3. Skrzydełka grilluj na średnio rozgrzanym grillu po około 10 minut z każdej strony. Po tym czasie przełóż je do glazury. Dokładnie obtocz w glazurze i ułóż ponownie na grillu. Dopiekając je przez kolejne 10 minut. W tej fazie odwracaj kawałki co jakiś czas aby się nie przypaliły.
4. Na koniec grillowania skrzydełka jeszcze raz obtocz w marynacie, przełóż na półmisek i posyp z wierzchu ziarnem sezamu.

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