



przepisy.pl

## Słodko kwaśne skrzydełka po koreańsku



 40 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 2 łyżki

### na sos:

- pasta z ostrej papryki Gochujang - 100 gramów
- cukier brązowy - 3 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- ocet ryżowy - 1 łyżka
- mielony czosnek - 1 łyżka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- szczypior z dymki - 1 pęczek
- olej sezamowy - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Skrzydełka umyj i osusz. Porozcinaj na pojedyncze kawałki a końcówkę skrzydełka zwaną lotką usuń - nie nadaje się ona do grillowania. W miejsce wymieszaj Przyprawę do pikantnego kurczaka Knorr z olejem. W powstałej marynacie obtocz skrzydełka. Skrzydełka pozostaw w chłodnym miejscu w marynacie na co najmniej 12 godzin.
2. Przygotuj sos mieszając wszystkie składniki ze sobą.
3. Skrzydełka grilluj na średnio rozgrzanym grillu pod przykryciem, po około 10 minut z każdej strony. Po tym czasie przełóż je do sosu dokładnie wymieszaj. 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 pokrojonym szczypiorem. Podawaj z resztą sosu.

---

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)