



Skrzydełka z kurczaka na ostro po chińsku

www.monikucha.pl

Składniki :

- 1 kg skrzydełek z kurczaka
- 6 ząbków czosnku, zmiądzzonych
- 3 łyżki wody
- ¼ szklanki sosu rybnego
- ¼ szklanki brązowego cukru
- 1 łyżka białego cukru
- ½ łyżeczki białego pieprzu
- Olej do smażenia np. rzepakowy
- Skrobia kukurydziana
- sos czosnkowo-chili – do smaku
- dymka do przybrania

Przygotowanie :

Skrzydełka kurczaka dokładnie płuczemy, osuszamy i kroimy na trzy części (najcieńszą część odkładamy, możemy wykorzystać do innej potrawy).

W pojemniku łączymy wodę z czosnkiem, sosem rybnym, cukrem białym, cukrem brązowym i pieprzem. Mieszmamy wszystkie składniki, aż do rozpuszczenia się cukru. Dodajemy skrzydełka i wkładamy do lodówki na minimum 4 godziny, a najlepiej na noc.

Na 25 minut przed smażeniem wyciągamy skrzydełka z lodówki, opłukujemy z marynaty i wysuszamy ręcznikiem papierowym.

Do resztki marynaty dodajemy ostry sos czosnkowo-chili w ilościach dla nas odpowiednich, pamiętając, że jest to przepis na ostre skrzydełka :) Powstały sos zagotowujemy i gotujemy na małym ogniu około 5 minut.

W głębokim garnku rozgrzewamy olej do smażenia i w międzyczasie obtaczamy skrzydełka w skrobi kukurydzianej. Tak przygotowane kawałki kurczaka smażymy na głębokim oleju, aż będą brązowe i mięso będzie łatwo odchodzić od kości.

Skrzydełka mieszamy z marynatą, najlepiej w dużym garnku z przykrywką. Podajemy posypane dymką. Smacznego!