

Skrzydełka w przyprawach

Przepis dodany przez użytkownika migotka69



zamiast skrzydełek można użyć podudzia

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- skrzydełka - 10 szt.
- ryż - 1 szkl.
- woda - 2 szkl.
- kostki rosółowe - 2 szt.
- koncentrat pomidorowy - 1 op.
- (carry, vegeta, przyprawa żółcista do kurczaka -
- cebula - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Skrzydełka posypać i odstawić na godzinę do lodówki. Do naczynia żaroodpornego wlać gorącą wodę, dodać 2 kostki, koncentrat i rozpuścić dokładnie. Następnie do wywaru wsypać ryż i dodać podsmażoną na maśle cebulę pokrojoną w kostkę. Następnie na to wszystko układamy skrzydełka złożone w trójkąci. Piec w temp ok. 200 C, przez ok. 1,15