

Imbirowe skrzydełka

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

takie skrzydełka sa bardzo smaczne i łatwe do zrobienia

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 1/2 kg
- sos sojowy - 1/2 puszka(i)
- imbir - 2 łyżeczka(i)
- cukier - 3 łyżka(i)
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Skrzydełka myjemy, osączamy. Sos sojowy mieszamy z imbirem, czosnkiem i cukrem. Skrzydełka dokładnie mieszamy z sosem. Wstawiamy na kilka godzin do lodówki. Blachę wykładamy papierem do pieczenia, skrzydełka odsączamy z zalewy. Układamy na papierze. Piec 30-35 minut w rozgrzanym do 200°C piekarniku.

