




Skrzydółka w sosie sriracha

Delikatne i soczyste skrzydełka kurczaka zanurzone w pikantno-słodkim sosie z nutą czosnku i imbiru. Idealne na rodzinny obiad lub imprezową przekąskę – wystarczy wrzucić składniki do wolnowaru i pozwolić, by Crock-Pot zrobił całą robotę

 Czas na High: 2-3 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 4-5 H

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 kg skrzydełek kurczaka
- 1/3 szklanki sosu sojowego
- 1/3 szklanki miodu
- 1/4 szklanki sosu sriracha możesz dostosować ilość do preferowanego poziomu ostrości
- 2 łyżki octu ryżowego
- 3 ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
- 1 łyżka świeżo startego imbiru
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej opcjonalnie, do zagęszczenia sosu
- Szczypiorek i sezam do dekoracji
-



Wykonanie:

1. Przygotowanie skrzydełek

Oczyść skrzydełka z nadmiaru tłuszczu i podziel na mniejsze części oddzielając lotki, jeśli wolisz.

2. Przygotowanie marynaty

W misce wymieszaj sos sojowy, miód, sos sriracha, ocet ryżowy, czosnek, imbir i olej sezamowy.

Włóż skrzydełka do marynaty i dokładnie wymieszaj, aby każde było pokryte. Możesz zostawić je na 30 minut w lodówce dla lepszego smaku.

3. Gotowanie w Crock-Pocie

Przełóż skrzydełka wraz z marynatą do wolnowaru.

Gotuj na niskim poziomie LOW przez 4-5 godzin lub na wysokim HIGH przez 2-3 godziny, aż skrzydełka będą miękkie i soczyste.

4. Opcjonalne zagęszczenie sosu

Po ugotowaniu możesz przełożyć sos do rondelka i podgrzewać go na średnim ogniu, dodając skrobię kukurydzianą rozpuszczoną w 2 łyżkach wody, aby go zagęścić.

5. Podanie

Skrzydółka podawaj na dużym półmisku, posypując posiekanym szczypiorkiem i ziarnami sezamu.

Możesz serwować je z ryżem jaśminowym lub ulubionymi warzywami na parze.