



## PIKANTNE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA Z BAKŁĄŻANEM

### SKŁADNIKI:

500 g skrzydełek z kurczaka Sokołów  
1 bakłażan  
1 kulka mozzarelli  
2 łyżki oleju  
sezam do dekoracji

### MARYNATA:

50 ml sake (japońskiego wina)  
50 ml oleju sezamowego  
50 ml sosu sojowego  
1 łyżka cukru  
sok z 1 limonki

### GLAZURA:

olej do smażenia  
kawałek imbiru (ok. 3 cm)  
1-2 ząbki czosnku  
1-2 łyżki cukru  
1 szklanka soku ananasowego  
1 łyżka sosu sojowego  
1/2 łyżeczki wasabi

### PRZYGOTOWANIE:

1. Skrzydełka zamarynować w podanych składnikach. Bakłażan przekroić na pół, miąższ ponacinać w kratkę, a następnie warzywo z obu stron posmarować olejem. Bakłażan i skrzydełka wyłożyć na rozgrzany ruszt i grillować ok. 30 minut (w połowie tego czasu składniki obrócić na drugą stronę).
2. Przygotować glazurę: na bocznym palniku umieścić wok. Rozgrzać olej. Dodać drobno pokrojony imbir. Po chwili dołożyć posiekany czosnek. Następnie dosypać cukier i poczekać, aż się skarmelizuje. Dodać sok ananasowy i sos sojowy. Wymieszać i podgrzewać do czasu, aż glazura się zredukuje. Następnie połączyć ją z wasabi. Wyłączyć palnik. Skrzydełka przełożyć do glazury w woku i dobrze wymieszać.
3. Na zgrillowanego bakłażana wyłożyć mozzarellę i grillować do roztopienia się sera. Podawać jako dodatek do skrzydełek z kurczaka. Przed podaniem mięso oprószyć sezamem.