SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

Karta Przepisu

SKŁADNIKI:

skrzydełka z kurczaka Sokołów
sezam
kolendra

MARYNATA:
sól i pieprz
olej
tymianek

SOS:
imbir pokrojony w plastry (kawałek wielkości kciuka)
3 ząbki czosnku
0,5 szklanki sosu sojowego
0,5 szklanki mirinu
0,5 szklanki sosu rybnego
2 łyżki octu ryżowego
0,5 szklanki Burbona
2 łyżki dżemu truskawkowego
1 łyżka masła orzechowego

PRZYGOTOWANIE:

1. Rozciąć skrzydełka na pół i odciąć lotki. Zamarynować mięso olejem z solą, pieprzem i tymiankiem. Dokładnie wymieszać.

2. Pokroić imbir w plastry i zmiażdżyć ząbki czosnku.

3. W tym czasie spalić resztki z kurczaka (z poprzedniego przepisu) na grillu.

4. Przejść do przygotowania sosu. Rozgrzać rondelek. Wlać olej i wrzucić kawałki imbiru oraz odcięte ze skrzydełek lotki. Przesmażyć wraz z czosnkiem. Po chwili dodać spalone wcześniej elementy mięsa. Wlać płynne składniki sosu i dodać dżem truskawkowy, a także masło orzechowe. Zostawić do zredukowania.

5. Grillować skrzydełka w 180 stopniach.

6. Wyjąć resztki z rondla, a następnie glazurować skrzydełka przygotowanym sosem i odłożyć jeszcze na ruszt. Piec przez chwilę.

7. Podawać posypane sezamem i kolendrą.

PORADA:
Nigdy nie wyrzucaj resztek z kurczaka! Takie części, jak lotki od skrzydełek, korpus, albo kości pozostałe po grillowaniu możesz zamrozić i przy okazji następnego grilla przygotować z nich mega esencjonalny sos do mięsa. Albo po prostu zrobić z nich pyszną zupę w zimie.