Skrzydełka Salt and Pepper

Chrupiące, aromatyczne skrzydełka inspirowane chińskim street foodem. Idealna propozycja na domowy wieczór z przekąskami typu fakeaway – zrobisz je szybko i bez smażenia w głębokim tłuszczu

Ilość porcji: 3

Czas przygotowania: 40 min

Składniki

- 1 kg świeżych skrzydełek z kurczaka
- 1 łyżeczka przyprawy chińskiej 5 smaków
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 średnia cebula, pokrojona w kostkę
- 1 zielona papryka, pokrojona w kostkę
- 2 czerwone papryczki chili, cienko pokrojone
- 2 zielone papryczki chili, cienko pokrojone
- 1 łyżeczka suszonych płatków chili
- 3 ząbki czosnku, cienko pokrojone
-
- Do podania
-
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 3–4 dymki, cienko pokrojone
-
- Przyprawa „salt pepper”
- 2 łyżki soli
- ¼ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
- 1 łyżka cukru
- ½ łyżki przyprawy chińskiej 5 smaków



Wykonanie:

Umieść skrzydełka w dużej misce, posyp przyprawą 5 smaków i dokładnie natrzyj.

Przełóż do koszyka frytkownicy i piecz w 200°C przez 30 minut, obracając w połowie czasu.

W międzyczasie przygotuj przyprawę „salt pepper” – wymieszaj wszystkie składniki w miseczce.

Rozgrzej patelnię na średnim ogniu, dodaj olej, cebulę i paprykę. Smaż przez 3–5 minut, aż zmiękną.

Dodaj chili, płatki chili i czosnek. Smaż jeszcze przez minutę i zdejmij z ognia.
Gotową mieszankę warzywną wyłóż na upieczone skrzydełka i piecz ponownie we frytkownicy przez 5 minut w 200°C.
Posyp skrzydełka przygotowaną przyprawą, skrop olejem sezamowym i podawaj z posiekaną dymką.
Sugestia podawaj z sosem słodko-pikantnym do maczania.