# Pikantny kurczak po tajsku z sezamem

Bardzo aromatyczne i pełne smaku skrzydełka kurczaka w egzotycznym tajskim sosie.

Czas na High: 2-3 godz.
Czas na Low: 3-4 godz.
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 20

## Składniki

- 2 łyżki stołowe oleju roślinnego
- 20 skrzydełek z kurczaka, skrzydełka powinny mieć odcięte końcówki oraz rozcięte na pół w zgięciu
- 150 ml sosu sojowego
- 200 gram cukru brązowego
- 2 łyżki stołowe zielonej tajskiej pasty curry
- 150 g ketchupu pomidorowego
- 1 czubata łyżka stołowa drobno posiekanego imbiru
- 75 ml wytrawnej sherry
- 1 łyżka stołowa
- oleju sezamowego
- 8 szt. cebulki dymki, pokrojonej ukośnie
- 1 gałązka trawy cytrynowej, zgniecionej
- 1 łyżka mąki kukurydzianej
- 2 łyżki prażonych nasion sezamu

## Wykonanie:

Podgrzej olej na nieprzywierającej patelni
Podsmażyć krótko na średnim ogniu z niewielką ilością tłuszczu skrzydełka, umieść w kamionkowym naczyniu wolnowaru Crock-Pot, ustaw poziom grzania na LOW i przykryj pokrywką.
Do oddzielnego garnka włóż razem sos sojowy, cukier, pastę curry, ketchup, imbir, sherry, olej sezamowy, cebulkę dymkę, trawę cukrową i doprowadzić do wrzenia.
Po zagotowaniu zalej mieszanką skrzydełka w kamionkowej misie.
Przykryj ponownie wolnowar pokrywką i gotuj przez 3-4 godziny na poziome LOW lub przez 2-3 godziny na poziome HIGH, od czasu do czasu mieszając.
Po ugotowaniu kurczaka zwiększ poziom grzania na HIGH. W miseczce wymieszaj mąkę kukurydzianą z odrobiną wody aby powstała pasta.
Mieszankę dodaj do skrzydełek i gotuj przez około 5 min aby zgęstniała.
Dodaj do potrawy nasiona sezamu, sok z cytryny i dobrze wymieszaj.