




Skrzydełka w marynacie z ketchupem

Sposób na proste, rozplywające się w ustach skrzydełka

 Czas na High: 0 -

 Czas na Low: 3H

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 kg skrzydełek z kurczaka
- 100 ml ketchupu
- 1 łyżka papryki
- 1 łyżka wędzonej papryki
- 1 łyżka czosnku w proszku
- sól i pieprz
- 1 łyżka oleju
- 100 ml wody
-



Wykonanie:

- Umyj, oczyść i osusz skrzydełka z kurczaka ręcznikami kuchennymi
- Obtocz skrzydełka w sosie z wymieszanego ketchupu, oleju, papryki, papryki wędzonej, czosnku w proszku, soli i pieprzu
- Umieść skrzydełka w misie wolnowaru, dodaj wodę i ustaw temperaturę na LOW oraz czas na 3 godziny

Po tym czasie gotowania możesz je natychmiast podać z ulubionymi dodatkami. Jeśli chcesz, żeby były bardziej zrumienione, możesz włożyć je do piekarnika na 5 minut.

Podaje się je z sosem sweet chilli, tzatziki lub dowolnym innym sosem