Skrzydełka w sosie sriracha

Delikatne i soczyste skrzydełka kurczaka zanurzone w pikantno-słodkim sosie z nutą czosnku i imbiru. Idealne na rodzinny obiad lub imprezową przekąskę – wystarczy wrzucić składniki do wolnowaru i pozwolić, by Crock-Pot zrobił całą robotę

Czas na High: 2-3 H

Czas na Low: 4-5 H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 15

Składniki

- • 1 kg skrzydełek kurczaka
- • 1/3 szklanki sosu sojowego
- • 1/3 szklanki miodu
- • 1/4 szklanki sosu sriracha możesz dostosować ilość do preferowanego poziomu ostrości
- • 2 łyżki octu ryżowego
- • 3 ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
- • 1 łyżka świeżo startego imbiru
- • 1 łyżeczka oleju sezamowego
- • 1 łyżka skrobi kukurydzianej opcjonalnie, do zagęszczenia sosu
- • Szczypiorek i sezam do dekoracji
- •

Wykonanie:

1. Przygotowanie skrzydełek
Oczyść skrzydełka z nadmiaru tłuszczu i podziel na mniejsze części oddzielając lotki, jeśli wolisz.
2. Przygotowanie marynaty
W misce wymieszaj sos sojowy, miód, sos sriracha, ocet ryżowy, czosnek, imbir i olej sezamowy.
Włóż skrzydełka do marynaty i dokładnie wymieszaj, aby każde było pokryte. Możesz zostawić je na 30 minut w lodówce dla lepszego smaku.
3. Gotowanie w Crock-Pocie
Przełóż skrzydełka wraz z marynatą do wolnowaru.
Gotuj na niskim poziomie LOW przez 4-5 godzin lub na wysokim HIGH przez 2-3 godziny, aż skrzydełka będą miękkie i soczyste.
4. Opcjonalne zagęszczenie sosu
Po ugotowaniu możesz przełożyć sos do rondelka i podgrzewać go na średnim ogniu, dodając skrobię kukurydzianą rozpuszczoną w 2 łyżkach wody, aby go zagęścić.
5. Podanie
Skrzydełka podawaj na dużym półmisku, posypując posiekanym szczypiorkiem i ziarnami sezamu.
Możesz serwować je z ryżem jaśminowym lub ulubionymi warzywami na parze.