Skrzydełka z sezamem

Szybki i pyszny przepis na skrzydełka z wolnowaru.

Czas na High: 1-2,5H

Czas na Low: 3-4H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1,4 kg skrzydełek z kurczaka
- 2 łyżki stołowe skrobi kukurydzianej
- 1 łyżka nasion sezamu
- 2 łyżki posiekanych świeżych liści kolendry
-
- SOS
- ⅓ szklanki sosu sojowego
- ⅓ szklanki octu balsamicznego
- ⅓ szklanki brązowego cukru
- ¼ szklanki miodu
- 3 ząbki czosnku, rozdrobnione
- 1 łyżeczka srirachy lub więcej, do smaku
- 1 łyżeczka imbiru w proszku
- 1 łyżeczka mielonego pieprzu
- ½ łyżeczki cebuli w proszku
-

Wykonanie:

W dużej misce wymieszać sos sojowy, ocet balsamiczny, brązowy cukier, miód, czosnek, Sriracha, imbir w proszku, paprykę i cebulę w proszku.
Umieść skrzydełka w wolnowarze. Wymieszaj z sosem sojowym i przyprawami. Przykryj i gotuj na LOW przez 3-4 godziny lub na HIGH przez 1-2 godziny.
W małej misce wymieszaj skrobię kukurydzianą i 2 łyżki wody. Wmieszaj mieszaninę do wolnowaru. Przykryj i gotuj na HIGH przez kolejne 10-15 minut lub do momentu, aż sos zgęstnieje.
Rozgrzej piekarnik. Wyłóż blachę do pieczenia folią.
Umieścić skrzydełka na przygotowanej blasze do pieczenia i piecz przez 2-3 minuty lub do momentu skarmelizowania.
Podawaj od razu z pozostałym sosem, udekorowane nasionami sezamu i kolendrą.