



Duszone skrzydełka z kurczaka

4 porcje 35 minut

Składniki

- 20 ml oleju sezamowego
- 30 g cukru pudru
- 30 g ząbków czosnku, pokrojonych w plasterki
- 1 anyż gwiazdkowy
- 25 ml jasnego sosu sojowego
- 15 ml ciemnego sosu sojowego
- 150 ml wody
- 1 laska cynamonu
- 50 ml czerwonego wina
- 2 cebule dymki, przycięte i pokrojone na kawałki (5 cm)
- 400 - 600 g skrzydełek z kurczaka (ok. 8 sztuk)

Przygotowanie



Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.