

Chrupiący smażony kurczak po koreańsku

Czas ogółem **40 min** 10 min Czas przygotowania **30 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

3 porcj(e/i)

750 g	skrzydełek z kurczaka
2 szczypty	szczypty świeżo zmielonego pieprzu
3 łyżki	drobno posiekanego imbiru
150 g	mąki kukurydzianej
2 łyżeczki	proszku do pieczenia
1,5 l	oleju roślinnego do smażenia
2	czerwone papryczki chili, pokrojone w małe krążki
3 łyżki	octu jabłkowego
225 ml	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style</u>
1 łyżka	prażonego sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

750 g skrzydełek z kurczaka - **2 szczypty** świeżo zmielonego pieprzu - **3 łyżki** drobno posiekanego imbiru - **150 g** mąki kukurydzianej - **2 łyżeczki** proszku do pieczenia
Dopraw kurczaka imbirem i pieprzem. Mąkę kukurydzianą wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Obtocz udka w mieszance i strzep nadmiar.

Krok 2

1,5 l oleju roślinnego do smażenia w głębokim tłuszczu
W dużym woku rozgrzej olej do 175°C. Smaż kurczaka w głębokim tłuszczu przez 10 minut na jasnozłoty kolor. Wyjmij kurczaka z woka, wyłącz ogień, odcedź kurczaka z tłuszczu i odstaw na 10-15 minut.

Krok 3

Ponownie rozgrzej olej do 175°C i smaż kurczaka po raz drugi przez 10-12 minut, aż stanie się złocistobrązowy i chrupiący.

Krok 4

2 czerwone papryczki chili, pokrojone w małe krążki - **3 łyżki** octu jabłkowego - **225 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style - **1 łyżka** prażonego sezamu
Na dużej patelni podgrzej krążki chili z octem jabłkowym i Sosem Teriyaki BBQ Kikkoman w stylu koreańskim. Doprowadź mieszankę do wrzenia, a następnie zdejmij z ognia. Dodaj kurczaka i dobrze wymieszaj, aż równomiernie pokryje się sosem.