Skrzydełka w chili-karmelowej glazurze

Czas ogółem **50 min** **10 min** Czas przygotowania **40 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.217 kJ / 291 kcal

Tłuszcz: **15,1 g** Białko: **24,4 g**
Węglowodany: **14,2 g**

SKŁADNIKI

6 porcj(e/i)

1 kg	skrzydełek z kurczaka
4 łyżki	miękkiego jasnobrązowego cukru
2 łyżki	octu ryżowego
6 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
2	czerwone chilli, drobno posiekane, oraz dodatkowo do podania
1 łyżka	ziaren sezamu
2	cytryny podzielone na połowy, do podania

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 220 z wiatrakiem lub ustaw pokrętło na 7 dla piekarnika gazowego. Rozłóż skrzydełka z kurczaka na płytkiej blasze do pieczenia i piecz przez 20 minut.

Krok 2

Zmieszaj pozostałe składniki. Po 20 minutach w piekarniku polej skrzydełka sosem tak, aby dobrze je pokrył. Piecz przez kolejne 15-20 minut. Mieszaj co 5 minut, aby zapobiec przypaleniu cukru i dokładnie pokryć skrzydełka. Przenieś do naczynia do serwowania. Zeskrob na skrzydełka glazurę pozostałą na blasze. Odstaw do ostygnięcia. Posyp chilli i skrop sokiem z cytryn.