

# Skrzydółka w chili-karmelowej glazurze

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

Wartości odżywcze (na porcję)  
**1217 kJ / 291 kcal**

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

## SKŁADNIKI

6 porcj(e/i)

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

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 220° z wiatrakiem lub ustaw pokrętko na 7 dla piekarnika gazowego. Rozłóż skrzydełka z kurczaka na płytce 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.