

## Zasmażane skrzydełka kurczaka

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: repogogo, dnia 21 Lipca 2012r. o 22:51

Tagi: kurczak, skrzydełka, obiad

Rodzaj dania: dania główne mięsa

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: drób

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kurczak - skrzydełko	4	szt.	mięsa
woda	1/2	l	płyny i sosy
sól	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	5	łyżka	płyny i sosy
przyprawa do kurczaka	1	łyżka	przyprawy i zioła

### Opis

Skrzydełka kurczaka będące np. częścią wywaru do zupy, można po ugotowaniu sprawnie i szybko zasmażyć. Stają się wówczas bardziej chrupiące i zarumienione.

1. W garnuszku zagotować osoloną wodę.
2. Skrzydełka kurczaka umyć, wrzucić do wody i gotować 20 minut.
3. Wyjąć, odsączyć i oprószyć przyprawą do kurczaka.
4. Na patelni rozgrzać olej, smażyć skrzydełka z każdej strony do zarumienienia.



Dla ilu osób: 1  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
 Czas przygotowywania: 0godz. 30min.  
 Cana: całej potrawy: 3 PLN      jednej porcji: 3 PLN  
 Liczba kalorii: