



Skrzydełka w pomidorowym sosie

Autor: najlepszewkuchni.pl

Proste, pyszne skrzydełka, które będą idealnie pasowały do ziemniaków w każdej postaci. Z ryżem również smakują wyśmienicie. Ich przygotowanie nie zajmie więcej niż 30 minut, a efekt przechodzi wszelkie oczekiwania.

Przygotowanie

Krok 1

Skrzydełka myjemy i obsmażamy na oleju.

Krok 2

Dodajemy drobno pokrojoną paprykę bez pestek, sok z cytryny, przeciśnięty przez praskę czosnek, koncentrat pomidorowy, ketchup i przyprawy.

Wszystko dusimy ok. 25 minut.

Krok 3

Sos zagęszczamy mąką ziemniaczaną rozprowadzoną w minimalnej ilości wody.

Krok 4

Skrzydełka podajemy w sosie pomidorowym.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

500 g skrzydełek

1 słoiczek koncentratu pomidorowego

sok z ½ cytryny

2 ząbki czosnku

2 łyżki ketchupu

1 łyżka miodu

1 papryka czerwona

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżka ziół prowansalskich

1 łyżeczka ostrej papryki

1 łyżeczka słodkiej papryki

2 łyżki oleju

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej