

Aripioare crocante de pui.

Aripi

Ingrediente:

Aripi– 12 buc.
Sos de soia– 3 l.
Sus de roșii– 125 gr.
Miere– 2 l.
Sos hoisin– 3 l.
Zahăr brun
Oțet de mere
Usturoi
Ulei de susan
Condimente



Mod de preparare:

Aripioarele se spala și se pun într-un bol adânc. Celelalte ingrediente se îmbină și se toarnă peste carne, se amestecă bine. Bolul se acoperă cu un capac și se pune în frigider pentru 2 ore, conținutul amestecându-se periodic. După care se usucă, se încinge grătarul, care se unge ușor cu ulei și pe care se prăjesc aripioarele unse cu sos.

Poftă bună!