

Ostre skrzydełka w tajskim stylu z zieloną fasolką szparagową

Ostre skrzydełka w tajskim stylu z zieloną fasolką szparagową

Odkryj tajemnice tajskiej kuchni z naszym przepisem na ostre skrzydełka! To danie to prawdziwa eksplozja smaków – słodkich, ostrych, słonych, kwaśnych i gorzkich, które harmonijnie łączą się w jednej potrawie. Soczyste skrzydełka kurczaka marynowane w aromatycznych przyprawach, glazurowane pikantną pastą curry i miodem, posypane sezamem i upieczone do złocistej perfekcji. Podane z chrupiącą fasolką szparagową w sosie orzechowym stanowią kompletny posiłek, który przeniesie Cię wprost na ulice Bangkoku.

Sekret tego dania tkwi w długim marynowaniu mięsa oraz w starannie dobranej kompozycji przypraw. Imbir, czosnek, chili i zielona cebulka nadają potrawie charakterystyczny, orientalny aromat, a dodatek sosu rybnego i masła orzechowego wprowadza autentyczny tajski charakter.

Dla kogo?

Ostre skrzydełka w tajskim stylu to propozycja dla prawdziwych miłośników wyrazistych, pikantnych smaków. Jeśli lubisz eksperymentować z kuchnią azjatycką i nie boisz się odrobiny pikanterii, to danie z pewnością trafi w Twoje gusta!

Na jaką okazję?

To doskonały pomysł na weekendowy obiad, gdy masz więcej czasu na przygotowanie marynaty. Sprawdzi się również jako efektowna

propozycja na spotkanie z przyjaciółmi czy rodzinny obiad, który zaskoczy wszystkich intensywnością i bogactwem smaków.

Czy wiesz, że?

Fasolka szparagowa ma niezwykle długą historię – uprawiana była już 7 tysięcy lat temu przez mieszkańców Peru i Meksyku, zanim trafiła na stoły w innych częściach świata. W kuchni tajskiej często łączy się ją z intensywnymi sosami.

Dla urozmaicenia

Do marynaty możesz dodać również paprykę w proszku lub zastąpić miód brązowym cukrem. Jeśli lubisz jeszcze bardziej wyraziste smaki, zwiększ ilość pasty curry lub dodaj więcej świeżego chili.