

Kuřecí pikantní křídla

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

10 kuřecích křídel

2 lžíce oleje

2 lžíce sojové omáčky

2 stroužky česneku

sůl, pepř

mleté chilli

1 lžička másla (můžete vynechat)

Postup

Utřete česnek se solí, smíchejte s pepřem, chilli a olejem na kašičku.

Z křídel odřízněte poslední bezmasou část, zbývající části potřete

kořenící kašičkou, naskládejte je do pekáče, přikryjte a uložte

v chladu nejlépe do druhého dne. Předehřejte troubu na 190 °C,

podlijte křídla, přidejte popřípadě máslo, vložte do trouby

a upečte dozlatova. Podle potřeby přelévejte výpekem a podlévejte

horkou vodou. Podávejte s vařenými brambory, chlebem, bramborovou

kaší a nějakou čerstvou či nakládanou zeleninou