

Sýrová křidélka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Babicovy dobroty - 48. díl - TV

Suroviny

7 kuřecích křidélek
1 lžicka sambal oelek omáčky
100 g nivy
jarní cibulka
sůl
1 lžíce másla
sladká smetana



Postup

Křidélka zbavíme špičky, dáme je do pekáčku a osolíme. Přidáme lžici másla, podlejeme vodou a pečeme 30 minut při 180 stupních. Smícháme sambal oelek s nivou, mixujeme a postupně přidáváme smetanu. Nakonec vmícháme jarní cibulku. Po půl hodině křidélka vyndáme z trouby, potřeme pastou a dopečeme dalších 10 minut.

Poznámka

BABICOVA KUCHARKA – 48. díl – Hovězí maso

Navštívili jsme pražský byt anglického fotografa Stefana Siby, který nám ukázal, jak si připomíná svou rodnou zemi roastbeefem s yorkšírským pudinkem a opékanými brambory. Jirka si pochutnal a na oplátku Stefana pohostil svými roštěnkami. Jako speciál přidal kuřecí křidélka s nivou.

Kombinace sýru a kuřecího masa je hodně lákavá. Jirka ukáže, jak na věc!