

Pikantní kuřecí křidélka - Buffalo wings

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodnoceno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 16 kuřecích křidélek
- 1 velká cibule
- 6 stroužků česneku
- 2 cm čerstvého zázvoru
- 2 10 pálivých papriček (to záleží jak pálivé to chcete mít)
- 1 dl oleje
- 3 lžíce sójové omáčky
- 1 lžíce medu
- 1 lžička čínského koření

Příloha:

- chléb
- dip omáčky

Postup

Dobře opláchneme křidélka pod tekoucí vodou, osušíme, každé 2-3 krát nařízneme až na kost a dáme do lednice. Pomocí robotu (mixeru) uděláme ze všech tuhých ingrediencí pastu, pak přidáme tekuté části, ale oleje jen polovinu. Zbylý olej rozejdeme v kastrůlku, přidáme právě vyrobenou pastu a za stálého míchání svařujeme 10-12 minut. Necháme úplně vychladnout. Vychlazenou pastu natřeme na porce a necháme marinovat v lednici 6 - 24 hodin. Čím déle, tím lépe. Rozehřejeme gril, naolejujeme jeho špruclíky a křidélka pečeme, až nejsou uvnitř růžová; tj. asi 7 minut po každé straně.