

Medová křidylka na zázvoru

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Appetit - Březen 2007

Suroviny

1,5 kg krůtích křídel

opražená sezamová semínka (nemusí být)

MARINÁDA:

4 velké stroužky česneku, oloupané a rozdrcené

130 ml tekutého medu

2-3 lžíce sójové omáčky

2-3 lžíce citronové šťávy

30 g nasekaného čerstvého zázvoru

sůl a pepř na dochucení

Postup

1) V míse smíchejte česnek, med, sójovou omáčku, citronovou šťávu, sůl, pepř a zázvor a vzniklou marinádou přelijte maso. Nechte j v chladu marinovat několik hodin nebo přes noc.

2) Troubu zahřejte na 1,111111111111°C. Křidylka vyjměte z marinády, vložte do pekáče a pečte zhruba půl hodiny.

3) Zbylou marinádu dejte do kastrůlku a tři čtyři minuty povařte, aby zhoustla. Pak ji přelijte přes maso, zvyšte teplotu o 20 stupňů a deset minut dopékejte, aby bylo zlatohnědé. Před podáváním je můžete posypat sezamovými semínky.

Poznámka

str. 16