

Kuřecí křidélka s rajskou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřebujeme:

12 kuřecích křídel

oloupané jablko bez jádřince

velkou cibuli

lžici oleje

3 lžičky rajského protlaku

2 lžíce medu

sůl

2 lžičky ovocného octa

grilovací koření

cayennský pepř.

Postup

Rajčata spaříme, oloupeme, rozčtvrtíme, vyřízneme lůžko, vyjmeme semena a spolu s jablkem nakrájíme na kostky. Osminky cibule necháme na oleji zesklivatět, přidáme rajčata a jablka, vmícháme protlak, osolíme a přikryté dusíme 30 min. Smícháme med, ocet, sůl, grilovací koření a směsí potřeme křídla. Omáčku dochutíme solí a cayennským pepřem, necháme vychladnout. Křídla ugrilujeme po obou stranách dozlatova a podáváme s omáčkou a bagetou.