Pečená kuřecí křídla

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: frajel

Suroviny

600 g kuřecích křídel
200 g kečupu
2 lžíce medu
1 lžíce octa
chilli omáčka nebo Tabasco
pepř
sůl

Postup

1. Z kečupu, chilli omáčky, medu, soli a octa vymícháme marinádu do které vložíme kuřecí křídla a necháme je nejlépe přes noc v ledničce odležet.
2. Kuřecí křídla vyjmeme z marinády, poklademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě při 180°C cca 20 minut.