

Mexická kuřecí křidélka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

10-12 kuřecích křidélek

2 lžíce medu

2 lžíce sojové omáčky

8 stroužků česneku

sušený zázvor

sůl

Postup

Postup přípravy: Med, sojovou omáčku a prolisovaný česnek smícháme. Kuřecí křidélka posypeme sušeným zázvorem, naskládáme do vymazaného pekáčku a prolijeme marinádou. Promícháme a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme za občasného podlití a obracení 45 minut až 1 hodinu.

Jako příloha je výborná bramborová kaše.