

Jogurtová křidélka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

kuřecí křidélka (podle počtu strávníků), 500 g bílého jogurtu, 2 lžíce kari koření, 2 lžičky sladké papriky, 1 lžíce rostlinného oleje, sůl

Postup

Postup přípravy: Jogurt spolu s kořením, olejem a solí smícháme a do vytvořené marinády namočíme omytá kuřecí křidélka. Dáme do lednice na 24 hodin necháme odležet. Před pečením křidélka vyjmeme, necháme okapat a pečeme v troubě.